

SPIRITS | ABSINTHE

LA FEE NV ABSINTHE VERTE

LA FÉE | UK



70 cl / 40°

Category: Absinthe

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Maceration

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

La Fee NV Absinthe Verte è una rivisitazione moderna dell'assenzio francese creata da George Rowley nel 2008 durante le ricerche presso la Schimmel Library - la più antica biblioteca di erbe d'Europa. Utilizzando gli ingredienti classici dell'assenzio, Rowley ha introdotto nella distillazione vaniglia naturale del Madagascar e baccelli di cacao. Unica bottiglia della gamma La Fee a 40%vol.

HOW DO I DRINK IT?

Perfetto per aromatizzare cocktail o da bere, diluito con acqua e ghiaccio, simile al Pastis.

