

DISTILLATI | ASSENZIO

LA FEE NV ABSINTHE VERTE

LA FÉE | UK



70 cl / 40°

Tipologia: Assenzio

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Macerazione

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

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.

COME LO BEVO

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

