Jade „ l'Esprit d'Edouard ” francouzský absinth by Combier 72% vol. 0.70 l

» Pálenky » Absinth







EAN	3014400183994
Kód produktu	AB001950

Výjimečný prémiový absinth inspirovaný historickými recepturami z období Belle Époque, kdy absinth patřil k symbolům francouzské kavárenské a umělecké kultury. L'Esprit d'Edouard nabízí intenzivní bylinný charakter, komplexní aromatiku pelyňku a anýzu a mimořádně vysoký obsah alkoholu 72 % vol.

Barva: Přirozeně zelená až zelenozlatá, po přidání vody se mění v jemně mléčně zakalený odstín.
Vůně: Výrazně bylinná, s tóny pelyňku, zeleného anýzu, fenyklu a jemnými citrusovými a kořenitými nuancemi.
Chuť: Plná, komplexní a harmonická, s dominantním pelyňkem, sladce kořenitým anýzem a aromatickým fenyklem.
Závěr: Dlouhý, sametový a elegantní, s přetrvávajícími bylinnými a anýzovými tóny.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Jade „ l'Esprit d'Edouard ” francouzský absinth by Combier 72% vol. 0.70 l

» Pálenky » Absinth

Popis

Jade L'Esprit d'Edouard je mimořádný absinth, jehož vznik se datuje do roku 2006. Jeho příběh je úzce spojen s historickou značkou Edouard Pernod, která patřila na přelomu 19. a 20. století k významným francouzským výrobcům absinthu. Cílem projektu bylo co nejvěrněji obnovit původní charakter tohoto historického nápoje z období Belle Époque. Rekonstrukce receptury se ujal americký odborník na absinth T. A. Breaux, který vycházel z chemického rozboru dochovaných, neotevřených historických lahví z období kolem roku 1901. Výroba probíhá ve francouzské palírně Distillerie Combier v městečku Saumur. Zvláštností je použití historických měděných destilačních kotlů z 19. století, které byly instalovány v palírně podle návrhu Gustava Eiffela. Základem receptury je vinný destilát a pečlivě vybrané botanicals, především pelyněk pravý z původních odrůd oblasti Pontarlier, anýz pocházející z Andalusie a fenykl z francouzského regionu Gard. Výsledný destilát následně odpočívá po dobu tří let před lahvováním. Absinth neobsahuje přidaný cukr ani umělá barviva. Jeho charakteristická přirozená barva, výrazná bylinná aromatika a jemná textura odkazují na tradiční podobu francouzských absinthů. Díky vysokému obsahu alkoholu 72 % vol. a propracovanému chuťovému profilu představuje zajímavou volbu pro zkušené milovníky absinthu i sběratele historicky inspirovaných destilátů. Historické destilační kotle používané při výrobě Jade L'Esprit d'Edouard pocházejí z 19. století a jsou spojovány s návrhem Gustava Eiffela. Díky nim se dnes vyrábí absinth postupem, který navazuje na technologii používanou v době největší slávy tohoto nápoje. Samotná rekonstrukce receptury navíc vychází z rozboru skutečných historických lahví, nikoliv pouze z dochovaných písemných receptur.

Hlavní parametry

Značka	Jade
Druh	Absinth
Charakter	bylinkový
Původ	Francie
Zrání	3 roky, v nerezových nádobách
Produkce	raritní kousek
Balení	holá lahev
Objem	700 ml
Alkohol ABV	72,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	lihovina
Složení	voda, obilný destilát, bylinné extrakty
Výrobce	Distillerie Combier – 48 Rue Beaurepaire, 49400 Saumur, Francie