



## HR GIGER ABSINTHE WOLFSMILCH

Swiss Craft Distillers

Wolfsmilch-Absinth ist ein kraftvoller "Verte" mit einem kräftigen Körper und einer umwerfenden Kräutertee-Note. Die ätherischen Öle sind überall präsent, ein wahrer Genuss für den wählerischsten Absintheur. Ein moderner Absinth für die Bar von heute, hergestellt nach traditionellen Methoden und mit natürlichen Inhaltsstoffen. HR Giger Wolfsmilch wurde von Giger benannt und gestaltet, inspiriert von einem Buch mit dem Titel "HR GIGER und der Zeitgeist des zwanzigsten Jahrhunderts", das von Stanislav Grof geschrieben wurde.

### **Tasting notes**

#### **Color**

Grün

#### **Aroma**

Kräuternoten mit likörartigen Akzenten, gefolgt von subtilen Anklängen von Zitronenmelisse und einem anhaltenden und starken Wermutbouquet.

#### **Taste**

Ein vollmundiges Destillat mit kräftigem Geschmack. Die bitteren Wermutaromen im Abgang sprechen für sich und werden durch eine Süsse ersetzt, die überzeugt. Genießen Sie die HR Giger Wolfsmilch mit etwas eiskaltem Wasser

#### **Finish**

Kraftvoll und langlebig.

Swiss Craft Distillers Absinthe H.R.Giger wird von Philippe Martin destilliert für Swiss Craft Distillers und besteht zu 100% aus natürlichen Zutaten und hauptsächlich Kräutern aus dem Val-de-Travers. Das Geheimnis des Absinthe La Valote Martin, welcher handwerklich in Boveresse, Val-de-Travers (Schweiz) hergestellt wird, liegt in der Liebe zum Produkt, zu seiner Geschichte und zu seiner Region.



69 %  
20 cl