

ABSINTH DABEL GRANETTE & STAROREZNA DIST. АБСЕНТ ДАБЕЛ ГРАНИТ И СТАРОРЕЗНА ДИСТ.



Абсент

Страна: Чехия

Содержание алкоголя: 70%

Объем бутылки: 0,5 л



Много столетий подряд в Чехии производством и реализацией крепких алкогольных напитков занималась крупнейшая монополия Palirna U Zeleneho Stromu, основанная еще в далеком 1518 году в городе Простейов (Prostějově). Со временем, ассортимент компании значительно расширился, и в наши дни помимо великолепного абсента здесь производят фруктовый бренди, водку и разнообразные ликеры (фруктовые, травяные).

29 апреля 2010 года компания Palirna U Zeleneho Stromu становится дочерним предприятием фирмы Гранетта А.С. (Granette A.S.). Но не проходит и года, как 1 января 2011 года фирма Гранетта соединяет свои активы и производственную мощность с компанией Староренза Простейов (Starorežná Prostějov), вследствие чего рождается новая, мощная и современная компания Granette & Starorezna Distilleries. Ключевое место среди производимых алкогольных напитков продолжает занимать превосходный абсент, который помимо классического зеленого Absinth Green, выпускается также красный "Dabel Red" и черный "Black Crow".

1 января 2017 года предприятие меняет название на историческое – Палирна у Зеленехо Строму, что переводится как "Винокурня у зеленого дерева". Сегодня производственная мощность предприятия составляет 120 000 гектолитров в год, а продукция обладает хорошей конкурентоспособностью и высоким качеством. Компания является крупнейшим чешским производителем крепких алкогольных напитков, ее продукция пользуется успехом не только на внутреннем рынке, но и в 20 странах на пяти континентах.

Абсент не содержит консервантов и красителей, производят его исключительно из натуральных компонентов, и еще он насыщен травами. В состав абсента входят травы, этиловый спирт, вода, экстракт полыни и сахар.



Органолептические характеристики:

Изготовлен по традиционной рецептуре исключительно из натуральных продуктов, настоянный на травах (Полынь). Красный цвет абсента достигается путем добавления граната.

Способы употребления:

Подавать охлажденным в качестве дижестива, предварительно разбавив холодной водой, а так же в составе различных коктейлей.