vinetur

Hendrick’s presenta Absinthe, una curiosa y refrescante reinterpretación de la ‘Fée Verte’

Se trata de una reinterpretación de la curiosa absenta elaborada por la maestra destiladora de Hendrick's, Ms. Lesley Gracie, que incorpora magistralmente su clásica infusión de rosas y característico pepino

jueves 26 de octubre de 2023

ESCRITO POR VARMA

Sólestará disponible durante seis meses entre los miembros de The Absinthe Alchemy Society, un selectclub compuestpor 12 de

las mejores coctelerías de España



Hendrick's presenta Absinthe, una reinterpretación moderna, curiosa y refrescante de las absentas tradicionales y que únicamente podrá disfrutarse a partir del próximmes de noviembre en The Absinthe Alchemy Society, un selectgrupde 12 coctelerías de diferentes puntos de España.

Bebida de poetas, escritores y soñadores durante el S. XIX, la mayoría la conocen comabsenta, otros comajenjy hay quienes se refieren a ella comla 'Fée Verte' – el hada verde en francés-. Se trata de un selectdestiladsuper premium con ligersabor anisady fondamargo, cuyos matices y personalidad han llevada Ms. Lesley Gracie, la afamada maestra destiladora de la casa Hendrick's, a experimentar con algunos de sus botánicos en el laboratorique dirige en su Gin Palace de Escocia. Cautivada por el potencial del anís estrellado, unde los botánicos principales de la absenta, y del ajenjo, la magia de Ms. Gracie ha hechtodldemás: Absinthe by Hendrick's, es una nueva mirada, más moderna y fresca, de la 'Fée Verte', especialmente pensada para los amantes de los más inusuales cócteles.

Con una graduación de 48grados, esta reinterpretación de la absenta es ligera y refrescante e incluye la clásica rosa y el característicpepinde Hendrick's. Esta nueva propuesta, responde a una reivindicación de la absenta comdestiladsúper premium al aplicar la accesibilidad y la capacidad de mezcla que tiene la ginebra a la absenta.

The Absinthe Alchemy Society, el selectclub donde disfrutar de Absinthe

Ntodel mundpodrá deleitarse con la obra líquida de Ms. Gracie, ya que estará disponible de manera exclusiva en una serie de establecimientos especializados que integran 'The Absinthe Alchemy Society'. Se trata de un selectclub de 12 coctelerías a nivel nacional compuestpor los Hemingway del cóctel, los Van Gogh de las mezclas, los Gauguin de los sabores, los Rimbaud de las destilaciones, los Baudelaire de los sorbos y, por supuesto, los Toulouse-Lautrec de la elegancia líquida. En todos ellos, se podrá degustar en exclusiva de esta nueva absenta en un coctel único, durante los próximos seis meses.

Estos son los miembros de 'The Absinthe Alchemy Society' en los que disfrutar de Absinthe by Hendrick's:

Madrid

- 1862 Dry Bar. C. del Pez, 27, 28004 Madrid
- Medium Club. C. del Pez, 18, 28004 Madrid
- LovCocktail Bar. Calle de Echegaray, 20, 28014 Madrid
- Maldita Gioconda. Calle de la Bolsa, 12, 28012 Madrid
- Salmon Gurú. Calle de Echegaray, 21, 28014 Madrid

Barcelona

- Especiarium Bar. Carrer de la Princesa, 29, 08003 Barcelona
- Somnia FX Cocktail Bar. Carrer de Montserrat, 13, 08001 Barcelona
- Solange Cocktails & Luxury Spirits. C. de Aribau, 143, 08036 Barcelona

Salamanca

- Café Niebla Bar. Calle Bordadores, 14, 37002 Salamanca

Valladolid

- El NiñPerdido. C. Esgueva, 16, 47003 Valladolid

Bilbao

- Residence Café. Barraincúa Kalea, 1, 48009 Bilbao, Bizkaia

Vitoria

- SohCocktail Bar. Calle de Postas, 44, 01004 Vitoria-Gasteiz, Álava