



## TABU ABSINTH

Thinking absinthe  
since 1853.  
Produced by us.  
Created by our Beast.

### SEIT 1853 – EINE DER ÄLTESTEN UND TRADITIONSREICHSTEN DESTILLERIEEN

Blut, Schweiß und Tränen sind in jede Flasche Absinth geflossen, die Felix Rauter herstellte. Die ersten Chargen schmeckten einfach schrecklich – das ist das Schicksal derer, die Anfänger sind. Die Jahre vergingen und der Absinth wurde besser. Heute ist er der beste Absinth. Nun, je nachdem, wen man fragt. Tabu sind traditionelle und progressive Sorten von Absinth.

Für die Herstellung muss man sich Zeit nehmen. So war es früher, und so machen wir es auch heute. Absinth ist eine hochprozentige Spirituose und hat einen legendären Ruf. So kennt dieser Kräuter-Branntwein viele Geschichten über Wirkung und Verführung, über Gefahr und Geister – kurz: das gefährliche Spiel mit der Wahrnehmung.

Angeregt von der Vorstellung des Bergalten, des sagenhaften Geistes eines ehemaligen Bergmanns, der durch die Bergwerke der Region spukt, fand man in spannenden und inspirierenden Momenten die Darstellung vom Beast.

### WER HAT'S ERFUNDEN?

Man sagt, jemand aus dem Val de Travers im Neuenburger Jura, Ende des 18. Jahrhunderts. Anfang des 19. Jahrhunderts soll die Produktion nach Frankreich verlegt worden sein. Der Kanton Neuenburg war zu jener Zeit ein preußisches Fürstentum. Das bedeutet, Absinth ist ein Schweizer Erbe, das in Frankreich groß gemacht und in Preußen erfunden wurde.

### WARUM WAR ABSINTH VERBOTEN?

Dem im Wermut enthaltenen Thujon, einem psychoaktiven Neurotoxin, wurden Symptome wie Krämpfe, Blindheit und Wahnvorstellungen zugeschrieben. Dies führte zum Verbot.

### DER MYTHOS UM THUJON

Die Aromen-Verordnung hält das Verwendungsverbot für Thujon weiterhin aufrecht. Die Verwendung thujonhaltiger Pflanzen und Pflanzenteile wie Artemisia absinthium aber gestattet sie. Bei Spirituosen, die den EG-Bestimmungen für einen Bitter entsprechen, ist der höchstmögliche Thujongehalt, bis zu 35 mg/kg, zulässig.



0,7L  
55 VOL%

### TABU ABSINTH CLASSIC

Sie regen die Sinne an, multiplizieren und erfrischen sie – Kräuter & Gewürze, die in Alkohol eingelegt werden. Ihre Aromen werden unter optimierten Bedingungen herausgelöst und nicht verändert. Nach einiger Zeit wird der Ansatz einer schonenden Destillation unterzogen. Einzigartig: Anis und Lakritz.



0,7L  
55 VOL%

### TABU ABSINTH RED

Die Verbindung der Mazerate aus handverlesenen Kräutern sowie den Schalen bitterer und süßer Orangen. Bei der Destillierung werden Vor- und Nachlauf besonders sorgfältig abgeschieden, um nur das Herzstück –den Mittelbrand– zu behalten. Ein faszinierender Kontrast zwischen Fruchtigkeit und Würze.



0,7L  
55 VOL%

### TABU ABSINTH DRY

Das Vergnügen des Ungewöhnlichen. Aromatische Kräuter provozieren eine angenehme und sanfte Schärfe. Süße Noten von Vanille überraschen die Bittermandel. Keine Zusätze und Farbstoffe werden verwendet, nur natürliche Zutaten. Progressiv. Ohne Anis.



0,5L  
73 VOL%.

### TABU ABSINTH CLASSIC STRONG

Der Nervenkitzel des Unbekannten. Für die beständige und hohe Qualität sorgen ausschließlich natürliche Inhaltsstoffe und edles Weindestillat. Durch den Verzicht auf Zuckering bleibt der Charakter jeder Zutat erhalten und spürbar.



3x 0,04 L  
55 VOL%

### TABU TRIO

Perfekt für Absinth-Freunde. Es umfasst die Sorten Tabu Classic, Tabu Red und Tabu Dry. Für die, die es werden wollen, bietet es den perfekten Einstieg in die Welt des Absinths.