

Herbsaint Ликер Хёрбсэйнт

Страна: США, Кентукки

Производитель: Sazerac Company

Тип: биттер, Пастис — алкогольный напиток, производимый и распространенный повсеместно во Франции. Представляет собой анисовую настойку; употребляется как аперитив (при этом обычно разбавляется водой приблизительно в пять-восемь раз)

Крепость: 50%Об

Состав: полный состав ботаникалов держится в секрете, но точно в напитке присутствуют анис, ангелика, мелисса, лакрица, фенхель и ромашка

Особенность: основа для биттера- бурбон из штата Кентукки

Цвет: темно-янтарный с зеленым оттенком

Аромат: яркий, раскрывается нотами аниса, сухих цветов и лакрицы, сплетенных с оттенками лекарственных и пряных трав

Вкус: чуть сладковатый, полнотелый, пряный с доминантой аниса и пряных трав в длительном послевкусии

Гастрономия: разбавленный водой как аперитив, в составе коктейлей как дигестив

Herbsaint" Original — американский ликер на основе виски крепостью 50% с ярким вкусом аниса. Ликер впервые был произведен в 1934 году как альтернатива запрещенного абсента. Новоорлеанский фармацевт, Дж. Марион Лежандр, придумал новый напиток, очень напоминающий абсент, запрещенный в 1912 году, но при этом не содержащий полыни. Ликер сначала получил название "Legendre Absinthe", очевидно, в рекламных целях, хоть и вопреки фактическому несоответствию содержанию. Однако впоследствии под мягким нажимом неодобрения федерального правительства напиток сменил имя на "Herbsaint".

В 1949 году авторские права на ликер, ставший к тому времени неизменным компонентом коктейля "Сазерак", были проданы компании Сазерак. Сегодня ликер производится по формуле 1930 года и поставляется в бутылке с оригинальной этикеткой тех лет.

Рецепт коктейля Сазерак

50 мл коньяка, можно заменить на 50 мл ржаного виски

10 мл Хёрбсэйнта

2 капли биттера Пишо (Peychaud's)

25 млпряного рома

1 кубик тростникового сахара

Лёд

все ингредиенты смешивать прямо в бокале (рокс), украсить цедрой лимона

