Tradiční recepty na kvalitní absinth se rozdělovali na absinthe *suisse* s obsahem alkoholu přibližně 68–72 % obj., absinthe
demi-fine
s obsahem 50–68 % obj. a
ordinaire
s obsahem 45–50 % obj. Absinthe suisse byl považován za nejkvalitnější a obsahoval čistý bylinný destilát, zatímco ostatní typy obsahovaly destilát zředěný etanolem.

Definice absinthu byla stanovena švýcarským právem v době prohibice absinthu. Podle této definice je jako absinth definována každá lihovina bez ohledu na metodu výroby, která obsahuje aromatické součásti byliny pelyněk v kombinaci s jinými aromatickými součástmi odvozenými od takových rostlin jako je anýz, fenykl. Thujon byl považován za určující faktor mezi aromatickými součástmi pro stanovení pelyňkové lihoviny

Postup výroby

První krok tradičního receptu na destilování absinthu je macerování pelyňku a jiných sušených bylin (např. anýzu, fenyklu). Macerát pelyňkových bylin má zelenohnědou barvu, aromatickou vůni jako všechny byliny druhu Artemisia a připomíná složené byliny jako je heřmánek. Chuť je lehce štiplavá, silně hořká a kafrová.

Následná destilace macerátu vyústí v destilát, který je zredukován z hořkých směsí, které jsou relativně netěkavé. Destilace je prováděna v destilačním přístroji s velmi plochou helmou pomalu zahřívanou ve vodě nebo parní lázní, aby se zabránilo převaření, které má negativní vliv na kvalitu výrobku. Destilační proces je obvykle zastaven, když je dosaženo 60% objemu alkoholu. Charakteristické, lehce těkavé, jemně aromatické komponenty pelyňkového aroma se objeví v první frakci mezi 80 a 60% objemu, zatímco prostřední frakce má aroma skořice či hřebíčku.

Destilace absinthu by nikdy neměla být dovedena až do konce, protože chuť výrobku by byla příliš silná a méně jemná. Proto jsou pro výrobu vysoce kvalitního absinthu použity pouze hlavní části (srdce). Úkap a dokap jsou sebrány zvlášť a přidány do následné macerace nebo použity pro výrobu *absinthe ordinaire* po obnovené rektifikaci.

Druhý krok je přidání pelyňku (obvykle Artemisia pontica) a ostatních bylin k bezbarvému destilátu. To se dělá, aby se docílilo charakteristického zeleného zbarvení chlorofylem a dosáhlo jemně hořké chuti, a také aby se extrahovaly jiné aromatické látky. Protože chlorofyl se snadno denaturuje světlem a teplem, charakteristická barva tradičně vyrobeného absinthu je zelenožlutá. Poté je nápoj zředěn vodou až je dosaženo pitelné úrovně.

Odlišnosti podle země původu

Typické staré recepty jsou popsány v knihách Duplaise, Fritsche, Bedela a de Brevanse. Složení bylin použitých spolu s pelyňkem se liší recept od receptu. Pro zlepšení chuti nebo pro dodání barvy se přidával anýz, badyán, meduňka, yzop, jalovec, muškátový oříšek, rozrazil,

kořen andělíky, meduňka, koriandr, heřmánek nebo petržel. Každá země vyrábí svůj vlastní typ absinthu. Například v České republice byla přidána máta peprná, ale ne anýz ani fenykl. Ve Švýcarsku se přidávala meduňka, yzop nebo kořen andělíky ke švýcarskému alpském pelyňku, což je hodnotná surovina vzhledem ke své silné vůni, zatímco ve Francii byl přidáván koriandr.

Protože silice z různých bylin mohou být uchovávány pouze v roztoku s vysokou koncentrací alkoholu, způsobuje přidání vody sražení viditelné jako matné zakalení absinthu. Tento fenomén se nazývá efekt *louche*.