

Linie Aquavit

Arcus, Oslo, Norwegen



Kategorie:	Aquavit
Alkohol:	41,5 vol. %
Farbe:	helles Bernstein
Trinktemperatur:	Raumtemperatur (18° C) oder leicht gekühlt
Beurteilung:	edler, mit Kräutern und Gewürzen abgestimmter Aquavit
Passt zu:	leichten Fischgerichten oder zu Meeresfrüchten und Krebsfleisch; als Longdrink oder als Highball
Verfügbare Formate:	0,04 Liter/ 0,7 Liter/ 1,0 Liter/ 3,0 Liter
Artikel - Nr.:	65 51 16

Herstellung

Nach traditionell norwegischem Rezept wird der Linie Aquavit für insgesamt 16 Monate in Eichenfässern gelagert, die zuvor für die Sherryproduktion genutzt wurden. Dadurch erhält Linie Aquavit seinen besonders runden und ausgewogenen Charakter. Bis heute geht jedes Aquavitfass für 4 von den insgesamt 16 Monaten Reifung auf eine Seereise nach Australien und zurück, überquert dabei zweimal die Linie, den Äquator. Die verschiedenen Temperaturzonen, die wechselnde Luftfeuchtigkeit, die wilde Seebrise und die konstante Bewegung bei der Seereise verleihen den einzigartigen Charakter.

Nase

Eine Kombination aus Kümmel, Anis, Orangenschalen und einem Hauch Vanille.

Geschmack

Komplex mit einem harmonischen Kümmelgeschmack, dieser wird abgerundet durch Noten von Gewürzen und Sherry im Abgang.

Distillery

Die Reifungsmethode der Linie Aquavit ist mittlerweile legendär. Sie geht auf das Jahr 1805 zurück, als das norwegische Segelschiff „Trondhiems Prøve“ mit einer Ladung Aquavitfässer zu den Westindischen Inseln segelte. Fünf der Fässer konnten nicht verkauft werden und gelangten so wieder nach Norwegen zurück. Bei der Verkostung der Retoure offenbarte sich eine kleine Sensation: Der Aquavit schmeckte deutlich milder, feiner und würziger als vor der Abfahrt. Die geschmackliche Veränderung wurde der langen Seereise zugeschrieben. Die Schwankungen von Temperatur und Luftfeuchtigkeit, die salzige Seeluft, das ständige Wogen der Ozeane und die lange Lagerung in Holzfässern hatten ganz offenbar einen positiven Einfluss auf die Qualität des Aquavits.

