

Opland Norwegian Aquavit

Arcus AS, Norwegen

Kategorie:	Aquavit
Alkohol:	41,5 vol. %
Farbe:	leichter Goldton
Trinktemperatur:	Raumtemperatur (18° C)
Beurteilung:	edler, mit Gewürzen, Zitrusaromen und Vanille abgestimmter Aquavit
Passt zu:	pur oder zu feinen Speisen wie Dessert, Kuchen, Obst oder Käse
Verfügbare Formate:	0,7 Liter (in Geschenkverpackung)
Artikel - Nr.:	65 51 21

Herstellung

Opland Aquavit basiert auf Alkohol, der aus norwegischen Kartoffeln destilliert wurde. Die Rezeptur der Botanicals, die dem Destillat hinzugefügt werden, ist streng geheim und seit 1872 unverändert geblieben. Opland lagert für 24 Monate in alten Sherry-Fässern, die zwischen 2 und hundert Jahre alt sein können, weshalb die Kunst darin besteht, die richtige Kombination verschiedener Fasssorten für den perfekten Geschmack zu finden.

Geschmack

Im Geschmack unglaublich rund und ausbalanciert. Neben Kümmel dominieren Aromen von Zitrusfrüchten und Vanille. Im Vergleich zu anderen etablierten Marken enthält das Rezept verhältnismäßig viele verschiedene Gewürze, weshalb das Geschmacksprofil sehr komplex ist und weniger stark durch Kümmel bestimmt wird.

Distillery

Das Geheimrezept von Opland Aquavit stammt aus dem Jahr 1872 und wird seit nunmehr 150 Jahren von einer Generation an die nächste weitergegeben. Er gewinnt seine ausbalancierte Qualität durch sorgfältige Auswahl der Grundzutaten und Botanicals, handwerkliches Können von Küfern und Master Blender sowie viel Zeit und Geduld.

