

Linie Aquavit Double Cask Madeira

Arcus, Oslo, Norwegen



Kategorie:	Aquavit
Alkohol:	41,5 vol. %
Farbe:	rötlich-golden, klar
Trinktemperatur:	Raumtemperatur (18° C) oder leicht gekühlt
Beurteilung:	Komplex, samtig-weich und rund. Nachhall nach Gewürzen und Madeira
Passt zu:	Pur als Digestif oder zu gereiftem Käse, als Longdrink oder als Highball
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel - Nr.:	

Herstellung

Zunächst reift der Aquavit 12 Monate in alten Sherry Fässern in Norwegen, bevor er zur geschmacklichen Intensivierung über weitere vier Monate an Bord eines Schiffs zweimal den Äquator überquert. Anschließend folgt nun noch ein weiterer Veredelungsprozess. Der Aquavit reift mindestens nochmals 12 Monate in ausgewählten Madeirafässern an Land. Hier erhält Linie Aquavit Double Cask Madeira zusätzliche Aromadimensionen, den weichen Geschmack und die dunkle Farbe.

Nase

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

Geschmack

Harmonischer Kümmelgeschmack mit einem ausgeprägten Charakter aus zarter Vanille, Karamell und Madeira, der durch die Reifung in den Madeirafässern bedingt ist, und veredelt mit reichhaltigen Aromen von getrockneten Früchten.

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.

