

Vikingfjord Vodka

Arcus, Norwegen



| | |
|---------------------|----------------------------------------------------------------|
| Kategorie: | Vodka |
| Alkohol: | 37,5% vol |
| Farbe: | klar |
| Trinktemperatur: | eiskalt |
| Beurteilung: | klar, vollmundig, mild |
| Empfehlung: | Pur genießen, auf Eis, als Longdrink oder bei Zimmertemperatur |
| Verfügbare Formate: | 0,7 Liter |
| Artikel - Nr.: | 65 51 50 |

Herstellung

Vikingfjord Vodka wird aus Kartoffeln hergestellt. Der dadurch gewonnene Rohalkohol wird sechsfach destilliert und es entsteht ein sehr reiner 96- % iger Alkohol. Zur Herabsetzung der Trinkstärke wird ausschließlich Wasser vom Gletscher Jostedal verwendet. Dieses ist besonders weich, da es bis zur Quelle durch viele Möranschichten sickert und auf diese Weise natürlich rein wird.

Nase

In der Nase verhält sich zurückhaltend und weich. Es zeigen sich leichte Noten von Getreide und Zitrusfrüchten.

Geschmack

Im Mund ist er mild, mit einem schnellen und warmen Abgang.

Brennerei

Vikingfjord Vodka wurde 1985 von dem Norwegischen Monopol Vinmonopolet und dem US-Konzern Heublein gegründet. Mittlerweile gehört er zur Arcus Gruppe. Der mehrfach ausgezeichnete Vodka ist ein Bestseller in Norwegen. Das er auch international zur Spitze gehört, hat er bereits mehrfach bewiesen. Besonders eindrucksvoll sind die Goldmedallien bei der International Wine & Spirits Competition (IWSC) 2005 und 2007.

