

Lysholm No 52

Arcus, Norwegen



Kategorie:	Aquavit
Alkohol:	40 vol. %
Farbe:	farblos, klar
Trinktemperatur:	gekühlt (5°C)
Beurteilung:	klar, modern, leicht, würzig
Passt zu:	als Aperitif, im skandinavischen Cocktail oder Longdrink
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel – Nr.:	65 52 00

Herstellung

Lysholm No 52 besteht aus elf besonderen Zutaten, darunter norwegischer Kümmel, Sternanis, Koriander, Orangenschalen und Ingwer. Der Lysholm No 52, mit leichter Würze und schöner Frische, ist der perfekte Wegbegleiter für einen würzigen, skandinavischen Cocktail.

Nase

Leichte Noten von Kümmel, Anis und Zitrus.

Geschmack

Ausgeprägte Aromen von Anis, Kümmel und etwas Zitrus. Durch den Ingwer schön würzig und trotzdem leicht.

Distillery

Master Distiller Ivan Abrahamsen und sein Team bei Arcus haben den perfekten Aquavit für Cocktails entwickelt. Seit jeher fest integriert in der skandinavischen Trinkkultur, ist der Aquavit auch seit Jahren nicht mehr aus den internationalen Bars in Metropolen wie London oder New York wegzudenken. Mit Lysholm No 52 wird der Kreis erweitert, vor allem der Einsatz in Cocktails soll mit diesem komplexen und frischen Aquavit angeregt werden. Gewidmet wurde der Aquavit dem Gründer Jørgen B. Lysholm, das Rezept war die Nummer 52 aus einer Reihe von Ideen. Ingwer wird normalerweise für die Aquavit Produktion nicht verwendet, gibt aber beim Lysholm No 52 den Ausschlag, um die vollkommene Würzigkeit in einem Cocktail mit Lysholm genießen zu können.

