

Malteser Kreuz Aquavit

Arcus, Norwegen



| | |
|---------------------|--|
| Kategorie: | Aquavit |
| Alkohol: | 40 vol. % |
| Farbe: | farblos, klar |
| Trinktemperatur: | eisgekühlt |
| Beurteilung: | extra milder, frischer und einmalig aromatischer Geschmack von Kümmel |
| Passt zu: | traditionellen reichhaltigen Speisen, Fisch oder Matjes, eiskalt zu Bier |
| Verfügbare Formate: | 0,7 Liter / 1,0 Liter |
| Artikel – Nr.: | 65 70 80 |

Herstellung

Der klare Aquavit wird nach dänischer Rezeptur auf Basis extrafein filtrierten Getreidealkohols hergestellt. Dieser wird mit Kümmel und verschiedenen anderen Gewürzen erneut destilliert.

Nase

Charakteristischer Dill- und Kümmelgeruch

Geschmack

Ein ausgeprägtes Geschmacksprofil nach Kümmel und Dill mit einem Hauch Zitrusfrucht im Abgang.

Distillery

Als Malteserkreuz Aquavit 1924 in Berlin aus der Taufe gehoben wurde, tobte in der Hauptstadt das Leben. Man hatte die Nachwirkungen des Krieges und die Inflation endlich hinter sich gelassen und hieß alles Willkommen, was Vergnügen und Genuss versprach. Die ersten Flaschen mit dem Malteserkreuz – handetikettiert, in weiße Wickelseide eingeschlagen und säuberlich in Holzkisten verpackt – gingen in die Berliner Prestigehotels Eden und Adlon. Doch rasch eroberte der edle Aquavit aus Charlottenburg die gesamte Berliner Gastronomie und wurde zum Lebenselixier einer neu entfachten Lebensfreude. Die original dänische Rezeptur ist seit 1924 unverändert.

Das Geheimnis der eleganten Spirituose liegt heute wie damals in der ausschließlichen Verwendung von extrafein filtriertem Alkohol und den speziell ausgewählten Gewürzen. Stark im Trend ist die "Neue Nordische Kombination", bekannt als "Wikinger-Gedeck". Gemeinsam serviert werden ein kühles Bier und ein eiskalter Malteserkreuz Aquavit.

