

Opland Edel Madeira Cask Norwegian Aquavit

Arcus, Norwegen

Kategorie:	Aquavit
Beschreibung:	Edler, mit Kräutern und Gewürzen abgestimmter Aquavit. Gewürzaromen von Kümmel, Koriander, Fenchel und Anis.
Alkoholgehalt:	41,5 Vol.-%
Serviertemperatur:	Raumtemperatur (18° C - 21° C)
Servierempfehlung:	Pur oder zu feinen herzhaften Speisen wie Käse
Verfügbare Formate:	0,5 Liter (in Geschenkverpackung)
Artikelnummer.:	65 51 26

Charakteristika

Aquavit-Genuss der Extraklasse: Einzigartiger Aquavit, der genau so nicht wieder erhältlich sein wird, da des Madeiraweinfass nur ein einziges Mal befüllt wird.

Herstellung

Opland Edel Madeira ist ein weicher und vollmundiger Aquavit. Mindestens vier Jahre Reifung in Sherryfässern, gefolgt von einem einjährigen Finish in Madeiraweinfässern, runden die Gewürznoten der einzigartigen Rezeptur von Opland Aquavit weiter ab und sorgen für reiche Fassaromen. Für die einjährige Lagerung im Madeiraweinfass werden diese nur ein einziges Mal befüllt.

So entsteht ein körperreicher und vielschichtiger Geschmack. Die Gewürzaromen von Kümmel, Koriander, Fenchel und Anis sind durch die lange Fasslagerung optimal eingebunden. Hinzu kommen feine Noten von Vanille, gerösteten Nüssen, Schokolade, Toffee und tropischen Früchten und Anklänge von Madeirawein.

Marke/Destillerie

Opland Aquavit ist ein perfekt ausbalancierter, fassgereifter Aquavit, der zudem als der prestigeträchtigste seiner Kategorie gilt. Er wurde 1872 in der Region Oppland in Norwegen kreiert. Die Region ist bekannt für Kartoffeln von höchster Qualität, die die Basis für diesen norwegischen Aquavit bilden. Die sorgfältige Handwerkskunst, die extralange Fassreifung und die geheime Rezeptur verleihen Opland einen runden und ausgewogenen Geschmack, der dazu einlädt, den Aquavit langsam zu genießen.

