

## REIDEMEISTER & ULRICHS

### Malteserkreuz Aquavit

*Arcus, Norwegen*

Kategorie:	Aquavit
Beschreibung:	Extra frischer und einmalig aromatischer Geschmack von Kümmel. Ein ausgeprägtes Geschmacksprofil von Kümmel und Dill mit einem Hauch Zitrusfrucht im Abgang.
Alkoholgehalt:	40 Vol.-%
Farbe:	Farblos, klar
Serviertemperatur:	Eisgekühlt
Servierempfehlung:	Als eiskalter Shot zum kühlen Bier, zu traditionellen reichhaltigen Speisen, Fisch oder Fleisch
Verfügbare Formate:	0,7 Liter / 1,0 Liter

#### Charakteristika

Klar, kräftig, eiskalt, der perfekte Begleiter zum Bier.

#### Herstellung

Der klare Aquavit wird nach dänischer Rezeptur auf Basis von extrafein filtriertem Getreidealkohol hergestellt. Dieser wird mit Kümmel und verschiedenen anderen Gewürzen erneut destilliert und erhält eine kräftig-würzige Kümmelnote und Nuancen von Anis und Zitrusfrüchten.

#### Marke/ Destillerie

Die Geschichte von Malteserkreuz Aquavit ist die Geschichte von Politik, Zollschranken und Schmuggeltaktiken.

Seit Ende des 19. Jahrhunderts exportierten die „De Danske Spritfabrikker“ erfolgreich dänischen Aquavit auf den deutschen Markt. Nach dem Ersten Weltkrieg allerdings erhoben die Deutschen – in dem Bemühen, ihre Wirtschaft wieder aufzubauen – massive Zölle auf ausländische Waren, was bedeutete, dass es unmöglich wurde, aus Dänemark den deutschen Markt zu bedienen. Ein Trick musste her.

Innerhalb kürzester Zeit eröffnete man eine Fabrik in Berlin. 1924 wurde die neue Marke geboren: Malteserkreuz Aquavit. Mitten hinein ins Berlin der wilden 20er Jahre. Das Rezept des Aquavits basierte auf dem klassischen Aalborg Taffel Aquavit – einer klaren Spirituose auf Kümmelbasis. Und so gelang es den Dänen, wieder auf dem deutschen Markt Fuß zu fassen.

