

Aalborg Jubilæums Akvavit

Arcus, Aalborg, Dänemark

Kategorie:	Aquavit
Beschreibung:	Schmeckt würzig nach Dill und Koriander
Alkoholgehalt:	40 Vol.-%
Serviertemperatur:	gut gekühlt
Servierempfehlung:	Zu Fisch- und Geflügelgerichten, pur als Digestif
Verfügbare Formate:	0,7 Liter / 1,0 Liter
Artikel - Nr.:	65 70 97

Charakteristika

Der Aquavit, der Genuss für gemeinsame Momente am Tisch mit Freunde und Familie mitbringt, ganz nach dem Motto „Lebe den Moment“.

Herstellung

Der hochwertige Jubilæums Akvavit wird aus extrafein filtrierte Alkohol und der geheimnisvollen Mischung aus Kräutern, Gewürzen und Samen in der Destillierblase hergestellt. Nicht Kümmel, sondern Dill ist wichtiges Botanical, dass ihn so perfekt als Begleiter vieler Speisen macht. Lediglich der Mittellauf des Aquavit-Destillats genügt dabei den hohen geschmacklichen Ansprüchen und wird weiterverarbeitet. Seine helle Goldfarbe und den besonderen Geschmack erhält der Jubilæums Akvavit durch die Zugabe verschiedener Kräutermazerate und die Veredlung mit amerikanischer Weißholzeiche.

Marke / Destillerie:

Seine Wurzeln hat dieser hellgoldene Aquavit in Aalborg, der Stadt am Limfjord. Hier gab es 1846 über 100 Brennereien, die Aquavit herstellen. Es ist ein Einwanderer, der aus dem preußischen Thorn stammende Isidor Henius, der zu dieser Zeit die neuesten Techniken der Destillierkunst kennt und ein Aquavit in bisher unbekannter Reinheit und Qualität kreiert: Aalborg Taffel Aquavit. Zur Hundertjahrfeier dieses weltberühmten Aquavits wurde Aalborg Jubilæums Akvavit aus der Taufe gehoben. Er wird zum dänischen Nationalgetränk und erobert schließlich die ganze Welt.

