

Opland Edel Port Cask Norwegian Aquavit

Arcus AS, Norwegen

Kategorie:	Aquavit
Alkohol:	41,5 vol. %
Farbe:	dunkles Bernstein
Trinktemperatur:	Raumtemperatur (18° C)
Beurteilung:	edler, mit Gewürzen, Schokolade, Toffee, Trockenfrüchten und Vanille abgestimmter Aquavit
Passt zu:	pur oder zu feinen Speisen wie Dessert, Kuchen, Obst oder Käse
Verfügbare Formate:	0,5 Liter (in Geschenkverpackung)
Artikel - Nr.:	65 51 24

Herstellung

Opland Aquavit basiert auf Alkohol, der aus norwegischen Kartoffeln destilliert wurde. Die Rezeptur der Botanicals, die dem Destillat hinzugefügt werden, ist streng geheim und seit 1872 unverändert geblieben. Opland Edel lagert für 4 Jahre in alten Sherry-Fässern, die zwischen 2 und hundert Jahre alt sein können, weshalb die Kunst darin besteht, die richtige Kombination verschiedener Fasssorten für den perfekten Geschmack zu finden.

Der Feinschliff erfolgt in 1st-fill Portweinfässern, in denen der Port Cask für mindestens ein weiteres Jahr reift.

Geschmack

Körperreich und ausbalanciert im Geschmack. Die Gewürzaromen von Kümmel, Koriander, Fenchel und Anis sind durch die lange Fasslagerung optimal eingebunden. Hinzu kommen intensive Noten von Trockenfrüchten, Rum, Toffee und Schokolade und Vanille. Doch das sind nur wenige der über hundert Aromen, die im Glas entdeckt werden können.

Distillery

Das Geheimrezept von Opland Aquavit stammt aus dem Jahr 1872 und wird seit nunmehr 150 Jahren von einer Generation an die nächste weitergegeben. Er gewinnt seine ausbalancierte Qualität durch sorgfältige Auswahl der Grundzutaten und Botanicals, handwerkliches Können von Küfern und Master Blender sowie viel Zeit und Geduld.

