

Gammel Dansk

Arcus, Norwegen



Kategorie:	Bitter
Alkohol:	38 vol. %
Farbe:	dunkelbraun
Trinktemperatur:	Zimmertemperatur oder eiskalt
Beurteilung:	bitter, würzig, aromatisch
Passt zu:	zu oder nach reichhaltigen Mahlzeiten
Verfügbare Formate:	0,7 Liter / 1,0 Liter
Artikel – Nr.:	65 70 11

Herstellung

Bitter sind Kräuterspirituosen mit vorwiegend bitterem Geschmack, die meist durch Einlegen und Auslaugen von Kräutern, Gewürzen und anderen Zutaten in Alkohol hergestellt werden. Gammel Dansk wird aus 29 Kräutern und Gewürzen aus aller Welt hergestellt. In feinstem hochreinem Alkohol entwickeln sich die Aromen der verschiedenen Kräuter und Gewürze. Die für den typischen Geschmack wichtigsten Zutaten sind Wermut, Lakritze, und Ingwer.

Nase

Aromen von wilden roten Beeren über Sternanis, Muskatnuss, Anis, Ingwer, Lorbeer und Enzian bis hin zu Bitterorange und Zimt.

Geschmack

Ein würzig aromatischer Bitter mit Aromen von roten Beerenfrüchten und Gewürzen wie Anis, Ingwer, Wermut und Lakritz.

Distillery

„Der alte Däne“, das bedeutet Gammel Dansk übersetzt, ist heute über alle Grenzen hinweg mehr als nur ein Bestandteil dänischer Genusskultur. Ein streng gehütetes Rezept mit feinstem, hochreinem Alkohol sowie 29 Kräutern und Gewürzen vom fast allen Kontinenten der Welt, darunter Sternanis, Zimt, Chinarinde, Wermut und Rhabarberwurzeln verleihen ihm einen unverwechselbaren „Bittergeschmack“. Mit dieser charaktervollen Rezeptur hat Gammel Dansk Kult-Status erreicht, der – ganz in skandinavischer Tradition – von starken Frauen und Männer geschätzt wird. Gammel Dansk ist starker Geschmack aus Dänemark und heiß begehrt in Deutschland. Gammel Dansk ist „Anders als Andere“!

