

## Aalborg Jubilæums Akvavit

*Arcus, Aalborg, Dänemark*



Kategorie:	Aquavit
Alkohol:	40 vol. %
Farbe:	leuchtend goldgelb
Trinktemperatur:	Raumtemperatur oder gut gekühlt
Beurteilung:	schmeckt würzig nach Dill und Koriander
Passt zu:	zu Fisch- und Geflügelgerichten, pur als Digestif oder in Cocktails und Longdrinks.
Verfügbare Formate:	0,7 Liter / 1,0 Liter
Artikel - Nr.:	65 70 97

### Herstellung

Das hochwertige Jubilæums Akvavit wird aus extrafein filtriertem Alkohol und der geheimnisvollen Mischung aus Kräutern, Gewürzen und Samen in der Destillierblase hergestellt. Lediglich der Mittellauf des Aquavit-Destillats genügt den hohen geschmacklichen Ansprüchen und wird weiter verarbeitet. Seine goldgelbe Farbe und den besonderen Geschmack erhält der Jubilæums Akvavit durch die Zugabe verschiedener Kräutermazerate und die Veredlung in amerikanischer Weißholzeiche.

### Nase

Delikater Geruch von Dillsamen, Koriander und einem Hauch Eiche.

### Geschmack

Im Geschmack ist er sehr mild mit Geschmacksnuancen von Dill und Koriander.

### Distillery

Aalborg Jubilæums Akvavit hat seine Heimat in Dänemark und wird dort als Nationalgetränk gefeiert.

Zum 100. Geburtstag des Aalborg Taffel Akvavit wurde in der traditionsreichen Dänischen Destillerie von Aalborg im Jahre 1946 ein goldenes Meisterwerk geschaffen. Aalborg Jubilæums Akvavit wurde zu Ehren von Isidor Henius, dem bedeutendsten Mann in der Geschichte des Dänischen Aquavits, erstmalig hergestellt.

