

## Dild Akvavit

*Arcus, Aalborg, Dänemark*



Kategorie:	Aquavit
Alkohol:	38 vol. %
Farbe:	farblos, klar
Trinktemperatur:	gekühlt (5°C)
Beurteilung:	klar, modern, einmalig aromatischer Geschmack von frischem Dill
Passt zu:	zu Meeresfrüchten, Krustentieren oder leichten Fischgerichten
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel – Nr.:	65 72 02

### Herstellung

Der klare Aquavit wird nach dänischer Rezeptur auf Basis extrafein filtrierten Getreidealkohols hergestellt. Dieser Alkohol wird mit Dillblättern nochmals destilliert und mit einem Zitronenzesten- und Dilldestillat geblendet.

### Nase

Der Aalborg Dild Akvavit besticht durch seine besonderen Noten von taufischem, grünen Dill und Zitrusfrüchten.

### Geschmack

Ausgeprägte Aromen von frischem grünen Dill, einem Hauch Zitrus und einem milden angenehmen Abgang mit einem Touch Anis.

### Distillery

Aalborg, die schöne Stadt im Norden Jütlands, ist seit Jahrhunderten Dänemarks unbestrittene Aquavit-Hochburg. Bereits um 1400 brannten die Bauern hier Alkohol aus Getreide – zunächst als Medizin gegen alle möglichen Leiden. Findige Apotheker setzten in der Folge zur Stärkung der Wirkung und um den damals wenig angenehmen Geschmack roh destillierten Alkohols zu überdecken, verschiedene Gewürz- und Kräuterauszüge zu. So wurde dieses starke „aqua vitae“, das Wasser des Lebens, immer begehrt. Den endgültigen qualitativen Durchbruch verdankt die Spirituose jedoch Isidor Henius, einem findigen Einwanderer aus dem damaligen Preußen. 1846 legte er mit der Einführung der Kolonnendestillation und der Produktion des legendären Aalborg Taffel Akvavits den Grundstein der heute weltweit anerkannten dänischen Aquavitkultur.

