

LINIE Aquavit

Arcus, Oslo, Norwegen



Kategorie:	Aquavit
Beschreibung:	Edler, mit Kräutern und Gewürzen abgestimmter, fassgereifter goldgelber Aquavit
Alkoholgehalt:	41,5 Vol.-%
Serviertemperatur:	Raumtemperatur (18° C) oder leicht gekühlt
Servierempfehlung:	Leichten Fischgerichten, Meeresfrüchten und Krebsfleisch; auch zu warmen oder kalten Fleischspeisen; als Longdrink oder als Highball
Verfügbare Formate:	0,05 Liter/ 0,7 Liter/ 1,0 Liter
Artikelnummer:	655116

Charakteristika

Führender norwegischer Premium-Aquavit mit Fassreifung.

Herstellung

Die Basis des goldgelben LINIE Aquavits ist reiner, fast geschmacksneutraler Kartoffelbrand. Er wird zusammen mit Wasser, der richtigen Sorte Kümmel, Koriander, Anis und anderen – geheimen – Spezereien destilliert. Das Herzstück des Destillats wird dann mit neutralem Alkohol und weichem Wasser gemischt, in ehemalige Oloroso-Sherryfässer abgefüllt, in denen LINIE Aquavit insgesamt 16 Monate verbringt. 12 Monate davon schlummert LINIE Aquavit dem aufregenden Moment seiner vier monatelangen Reise rund um den Globus entgegen. Diese Weltreise vollendet den berühmten einzigartigen Geschmack und verleiht ihm seine charakteristische goldgelbe Farbe.

Marke / Destillerie

Jørgen Bernhoft Lysholm gründete LINIE Aquavit im Jahr 1821. Angefangen hat jedoch alles im Jahr 1805, als die Brigg „Trondhiems Prøve“ verschiedene Waren und Fässer mit Aquavit nach Ostindien verschiffte. Davon kehrten einige nicht verkaufte Fässer zurück nach Norwegen. Bei Ankunft im Jahr 1807 stellte man durch Zufall fest, dass die Seereise in Eichenfässern den Geschmack des Aquavits enorm verbessert hatte. Die geschmackliche Veränderung wurde der langen Seereise zugeschrieben: Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsschwankungen, salzige Seeluft, das Wogen der Ozeane und die lange Lagerung in Holzfässern an Bord hatten ganz offenbar einen positiven Einfluss auf die Qualität des Aquavits – den späteren LINIE Aquavit.

