

LINIE Aquavit Double Cask Port

Arcus, Oslo, Norwegen



| | |
|---------------------|--|
| Kategorie: | Aquavit |
| Beschreibung: | Harmonischer Kümmelgeschmack. Ausgeprägten Charakter aus Vanille und Karamell, durch die Reifung in Portweinfässern bedingt, dazu Aromen von getrockneten Früchten |
| Alkoholgehalt: | 41,5 Vol.-% |
| Serviertemperatur: | Raumtemperatur (18° C) oder leicht gekühlt |
| Servierempfehlung: | Pur zu Desserts, Schokolade oder Kaffee, und auch zu Käse. |
| Verfügbare Formate: | 0,7 Liter |
| Artikel - Nr.: | 65 51 20 |

Charakteristika

Ein Aquavit, der neue Horizonte eröffnet.

Herstellung

Die Basis für LINIE Aquavit Double Cask Port ist LINIE Aquavit. LINIE Aquavit ist das Ergebnis eines sehr reinen, fast geschmacksneutralen Kartoffelbrands, der zusammen mit Wasser, der richtigen Sorte Kümmel, Koriander, Anis und anderen – geheimen – Spezereien destilliert wird. Das Herzstück dieses Destillats wird dann mit neutralem Alkohol und weichem Wasser gemischt, in ehemalige Sherryfässer abgefüllt, worin LINIE insgesamt 16 Monate lagert. 12 Monate an Land und vier auf See. Zurück in Norwegen folgt für LINIE Aquavit Double Cask Port dann eine weitere Reifung in sorgfältig ausgewählten Portweinfässern.

Marke/Produkt

Jørgen Bernhoft Lysholm gründete LINIE Aquavit im Jahr 1821. Die 16-monatige Reifezeit in Sherryfässern, davon vier auf See während einer Reise um die Welt, machen diesen Aquavit zum führenden Premium-Aquavit aus Norwegen und Basis für den LINIE Aquavit Double Cask Port: Die zweite Reifung in Portweinfässern verleiht diesem Aquavit eine außergewöhnliche Sanftheit, Komplexität und Geschmacksdimension, die über den ursprünglichen LINIE Aquavit hinausgeht.

