

REIDEMEISTER & ULRICHS

Opland Edel Port Cask Norwegian Aquavit

Arcus, Norwegen

Kategorie:	Aquavit
Beschreibung:	Edler, mit Gewürzen, Schokolade, Toffee, Trockenfrüchten und Vanille abgestimmter Aquavit. Gewürzaromen von Kümmel, Koriander, Fenchel und Anis.
Alkoholgehalt:	41,5 Vol.-%
Serviertrinktemperatur:	Raumtemperatur (18° C)
Servierempfehlung:	Pur oder zu feinen süßen Speisen wie Desserts, Kuchen oder Obst
Verfügbare Formate:	0,5 Liter (in Geschenkverpackung)
Artikel - Nr.:	65 51 24

Charakteristika

Aquavit-Genuss der Extraklasse: Ein einzigartiger Aquavit, denn jedes Portweinfass wird nur ein einziges Mal befüllt.

Herstellung

Der vollmundige Premium-Aquavit Opland Edel Port reift mindestens vier Jahre in Sherryfässern aus Eichenholz, was diesem Aquavit einen kräftigen, rötlichen Goldton und eine außergewöhnliche Tiefe verleiht. Für den letzten Schliff sorgt ein Jahr zusätzlicher Reifung in first fill-Portweinfässern. Dank dieser zweiten Reifephase erhält Opland Edel Port seine individuellen Nuancen, wie seinen körperreichen und ausbalancierten Geschmack. Die Gewürzaromen von Kümmel, Koriander, Fenchel und Anis sind durch die lange Fasslagerung optimal eingebunden. Hinzu kommen intensive Noten von Trockenfrüchten, Rum, Toffee und Schokolade und Vanille.

Marke/Produkt

Opland Aquavit ist ein perfekt ausgewogener, fassgereifter Aquavit, der zudem als der prestigeträchtigste seiner Kategorie gilt. Er wurde 1872 in der Region Oppland in Norwegen kreiert. Die Region ist bekannt für Kartoffeln von höchster Qualität, die die Basis für diesen norwegischen Aquavit bilden. Die sorgfältige Handwerkskunst, die extralange Fassreifung und die geheime Rezeptur verleihen Opland einen runden Geschmack, der dazu einlädt, den Aquavit langsam zu genießen.

