

Vinoplevelser

Hellstrøm Aquavit



Hellstrøm Aquavit er fremstillet af Eivind Hellstrøm, som er en tv-personlighed med eget show og fremragende kok og ejer af 2 stjernet Michelinrestaurant. Aquaviten er fremstillet af neutral spiritus hvori Hellstrøms krydderiblanding er blevet mosset, gæret og destilleret. Krydderiblandingen består af bl.a. kommen, anis, stjerneanis, citrus, appelsin, fennikel, koriander, enebær og earadiskorn. Disse er masseret i dagevis med sprit og vand og blevet destilleret på Pot Stills. Herefter har Aquaviten lagret 12 måneder på nye og gamle 500 liters Oloroso Sherryfade, for at give en rund og kompleks smag.

Land
Norge

Type/Farve
Akvavit

Fadlagring
12 mdr.

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Aquavit

Vinifikation
Aquaviten er fremstillet af neutral spiritus hvori Hellstrøms krydderiblanding er blevet mosset, gæret og destilleret

Smagekommentarer
Farve: Gylden. Duft: Ren, mild og delikat med noter af kommen, sød lakrids, fennikel, tørret citrusskal, Oloroso Sherry, træ og sø med florale og urteprægede toner samt nelliker og vanilje. Smag: Frisk, frugtet og aromatisk med en fyldig og cremet smag. Alkoholen er harmonisk og godt integreret. Smagen er fyldig og rig med noter af citrusfrugt, anis, havsalt og tør Sherry med en lang eftersmag af kommen og citrus.

Alkohol
40,00%

Protype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN