

Vinoplevelser

Høvding lagret Aquavit



Det Norske Brenneri har sin produktion og fadlager i Grimstad i Sørlandet. Her har der blandt andet været produceret forskellige akvavitmærker og æblebrændevin siden produktionsmonopolet i Norge blev opløst 2005.

Det Norske Brenneri bruger kun de bedste urter og krydderier, mange af dem fra norsk natur. På grund af klimaet er der få steder på kloden, hvor urter og bær har lignende smag og aroma som i Norge. Det Norske Brenneri samarbejder med botaniker Rolv Hjelmstad, lægger stor vægt på fadlagring og bruger kun de bedste Oloroso-sherryfade fra Spanien

Land
Norge

Type/Farve
Akvavit

Fadlagring
Olorosofade

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Akvavit/Rom

Smagekommentarer
Høvding Aquavit har fået lov at modne længe på de bedste olorosofade og er blevet krydret med økologiske botanicals fra smukke Røros. Vildtvoksende urter som enebær, bjergmynte, angelikfrø, merian og mjøddurt. Duft og smag er fyldige og sødmefulde med noter af kommen, fennikel, enebær og vanilje. Går fortrinligt til den danske julemad, men kan sagtens nydes uden.

Alkohol
40,00%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN