

Vinoplevelser

Brøndum Snaps, 3/4 ltr.



Historien om Brøndums Snaps er også historien om en af det forrige århundredes foretagsomme brændevins-familier. Brøndums Snaps er en traditionsrig snaps, hvis rødder går tilbage til 1840, da brændevinsfremstilleren Anthon Brøndum (1809-1873) grundlagde sit brænderi i Snaregade i København.

Anthon Brøndum arvede interessen og passionen for destillationskunsten fra sin far – den garvede brændevinsbrænder C.A. Brøndum (1777-1846). Anthon Brøndum's helt store passion var dog kryddersnaps, og i forbindelse med grundlæggelsen af A. Brøndums & Søn i 1840 blev den komplekse og smagfulde Brøndums Kummensnaps (akvavit) lanceret, og er således den ældste, nulevende snaps i Danmark.

Anthon Brøndums har med rette fået betegnelsen "akvavitens mesterhåndværker". Senere gik også Anthons søn Alfred (1840-1893) ind i foretagenet, og sammen fremstillede de en række højt anerkendte snapse.

I 1884 overtages A. Brøndums & Søn af De Danske Spritfabrikker og Brøndums Snaps levede et stille og stabilt liv med en stor skare af loyale forbrugere.

I dag er Brøndums kryddersnaps stadig blandt danskernes foretrukne.

Land
Danmark

Type/Farve
Akvavit

Dyrkning
Traditionel

Serveringsforslag
Fisk - lys
Fisk - fede

Smagekommentarer
Er baseret på den ældste opskrift af kryddersnaps herhjemme. Snapsen har en rund og fuldendt smag af nordisk kommen. Den er ydermere krydret med sherry og råmalt, der giver fin kompleksitet, ekstra fylde og dermed en bredere smagsoplevelse.

Alkohol
40,00%

Proptype
Skruelåg



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN