

Vinoplevelser

Brøndum Snaps Klar, 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 Anthon's søn Alfred (1840-1893) ind i foretagenet, og sammen fremstillede de en række højt anerkendte snaps.

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

Smagekommentarer
Den perfekte base til kryddersnaps af højeste kvalitet. Den er mildt afrundet med malt og akaciehonning, så din kryddersnaps bliver mindre sprittet, mere blød og meget rundere i smagen. Du får lettere ved at lykkes, når du blander urter, bær og frugt med Brøndums Klar.

Alkohol
40,00%

Proptype
Skruelåg



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN