

Vinoplevelser

Aalborg Juleakvavit 2016



Aalborg Jule Akvavit hviler på gamle tiders håndværksmæssige principper. Det er derfor, den har sin høje styrke, et højt kommenindhold og den rustikke smag. Opskriften har været den samme siden lanceringen i december 1982, men flaske og indpakning har varieret fra jul til jul. Alkoholprocenten er høj og er helt præcis på 47,4 % -vol. Det svarer til 8 graders spendrup, som var måleenheden for alkohol i slutningen af 1800-tallet.

Aalborg Jule Akvavit er fremstillet på destillat af kommen- og dildfrø samt koriander. Den har i duft og smag en robust karakter af kommen med en fin eftersmag af appelsin, mandel og koriander. En smag og kvalitet der imponerede ved International Spirits Challenge, hvor Aalborg Jule Akvavit fik den højeste præmiering.

Land
Danmark

Type/Farve
Akvavit

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Akvavit

Smagekommentarer
Kraftig og krydret. Den egner sig til stort set al traditionel dansk julemad lige fra marineret sild og laks til flæskesteg, leverpostej og frikadeller med surt. Og så er den fremragende til at forkæle en julegløgg.

Alkohol
47,00%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN