



S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e

Linie Aquavit Double Cask Port Art.-Nr.: 65 51 20



HERKUNFTSLAND:	Oslo / Norwegen
ERZEUGER:	Arcus
AUSZEICHNUNGEN:	Trophy und Goldmedaille International Spirits Challenge 2017
HERSTELLUNG:	Zunächst 12 Monate in alten Sherry Fässern in Norwegen gereift, bevor er zur geschmacklichen Intensivierung über weitere vier Monate an Bord eines Schiffs zweimal den Äquator überquert. Anschließend folgt nun noch ein weiterer Veredelungsprozess. Der Aquavit reift nochmals 12 Monate in ausgewählten Portfässern an Land. Hier erhält Linie Double Cask Port zusätzliche Aromadimensionen.
BEURTEILUNG:	Ein bernsteinfarbener, kupfern leuchtender super Premium Aquavit, der mild nach Kümmel, Anis, Vanille und Eiche duftet. Am Gaumen entfalten sich Aromen von Orangenschalen, Karamell und Trockenfrucht. Die Textur ist sanft und seidig, den nachhaltigen Abgang prägen Gewürz- und leicht süße Eichennoten.
MENÜEMPFEHLUNG:	Pur als Digestif.
TRINKTEMPERATUR:	Bei Zimmertemperatur.
ANALYSE:	Alkoholgehalt: 41,5 % vol.

Den großen Aquavit-Klassiker Linie gibt es auch als Double Cask Port. Wie bisher ruht das Destillat ein Jahr in Sherryfässern an Land und geht in diesen auf eine viermonatige, 20.000 Seemeilen weite Reise, die ihn zweimal über den Äquator führt. Doch dann folgt noch ein 12-monatiger Reifeprozess im Portweinfass. Das Resultat der doppelten Fassreifung: Eine seidig-weiche Textur, wunderbare Noten mit Vanille- und Karamellanklängen und der Duft von getrockneten Früchten.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE