

Spirituosen-Expertise



Malteserkreuz Aquavit Art.-Nr.: 65 70 80

HERKUNFTSLAND: Norwegen

ERZEUGER: Arcus

AUSZEICHNUNGEN: Goldmedaille Meininger's International Spirits

Award 2022, "Grand Gold" Markenspirituose des Jahres 2020, Meiningers International

Spirits Award 2019

HERSTELLUNG: Verwendung von extra fein filtriertem Alkohol.

BEURTEILUNG: Extra milder, frischer und einmalig

aromatischer Geschmack von Kümmel.

MENÜEMPFEHLUNG: Pur zu einem kalten Bier

TRINKTEMPERATUR: Eiskalt

ANALYSE: Alkoholgehalt: 40,0 % vol.

Malteserkreuz Aquavit wird seit 1924 unverändert nach einem strikt eingehaltenen Rezept hergestellt und ist nicht nur deshalb der Klassiker unter den Aquaviten. Das Geheimnis liegt in der ausschließlichen Verwendung von extrafein filtriertem Alkohol und in den speziell ausgewählten Gewürzen. Vor allem Kümmel und Dill verleihen Malteserkreuz Aquavit seinen unvergleichlich aromatischen Kümmel-Geschmack. Malteserkreuz Aquavit genießt man am besten eiskalt zu einem kühlen Bier oder nach traditionellen, klassischen Speisen.

Malteser konnte mit allen Ecken und Kanten auch einige Awards abräumen. Besonders stolz sind wir auf die Grand-Gold Auszeichnung als Markenspirituose des Jahres 2022 beim ISW.

