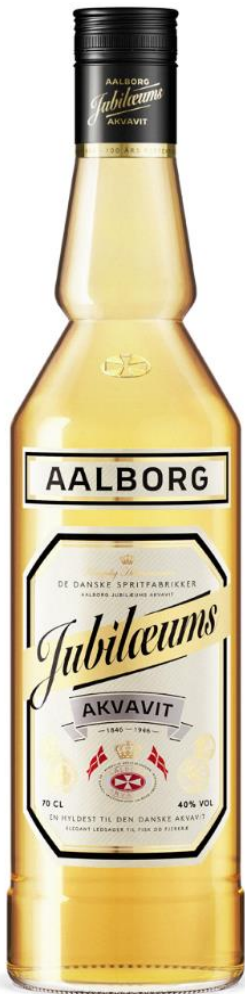




S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e



Aalborg Jubilæums Akvavit Art.-Nr.: 65 70 97

HERKUNFTSLAND:	Aalborg / Dänemark
ERZEUGER:	Arcus
HERSTELLUNG:	Extra fein filtrierter Alkohol trifft auf feinste Kräuter und Gewürze.
BEURTEILUNG:	Mild, vollmundig, Basis von Dill und Koriander, Noten von amerikanischer Weißholzeiche.
MENÜEMPFEHLUNG:	Pur als Digestif genießen oder in Cocktails und Longdrinks.
TRINKTEMPERATUR:	Leicht gekühlt
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 40,0 % vol.</i>

Aalborg Jubilæums Akvavit hat seine Heimat in Dänemark und wird dort als Nationalgetränk gefeiert. Zum 100. Geburtstag des Aalborg Taffel Akvavit wurde in der traditionsreichen Dänischen Destillerie von Aalborg im Jahre 1946 ein goldenes Meisterwerk geschaffen. Aalborg Jubilæums Akvavit wurde zu Ehren von Isidor Henius, dem bedeutendsten Mann in der Geschichte des Dänischen Aquavits, erstmalig hergestellt.

Die Geburtsstunde für den hochwertigen Jubilæums Akvavit schlägt, sobald extrafein filtrierter Alkohol zusammen mit Wasser und der geheimnisvollen Mischung aus Kräutern, Gewürzen und Samen in die Destillierblase kommt. Lediglich der Mittellauf des Aquavit-Destillats genügt den hohen geschmacklichen Ansprüchen und wird weiterverarbeitet. In Mischblättern wird das Würzdestillat mit aufbereitetem Wasser und Alkohol ausgemischt. Seine goldgelbe Farbe und den besonderen Geschmack erhält der Jubilæums Akvavit durch die Zugabe verschiedener Kräutermazerate und die Veredlung durch Noten amerikanischer Weißholzeiche.

“Jubi“ ist der Begleiter zu vielen Mahlzeiten. Er sollte nicht eiskalt getrunken werden. Gut gekühlt bereichert der besonders milde Aquavit die kulinarischen Genüsse vieler Art.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE