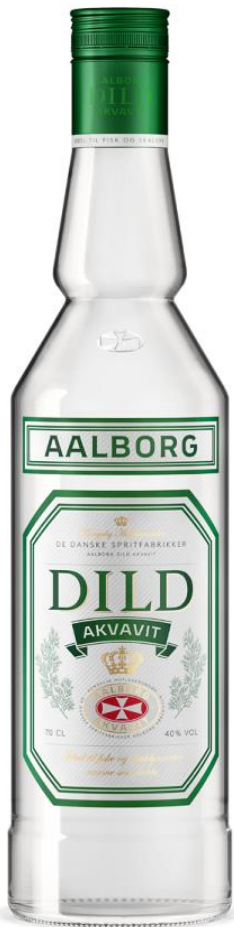




S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e



Aalborg Dild Akvavit
Art.-Nr.: 65 72 02

HERKUNFTSLAND:	Aalborg / Dänemark
ERZEUGER:	Arcus
HERSTELLUNG:	Extra fein filtrierter Alkohol trifft auf feine Dillsamen und Zitronenzesten.
BEURTEILUNG:	Klar, modern, einmalig aromatischer Geschmack von frischem Dill.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu Meeresfrüchten, Krustentieren oder leichten Fischgerichten.
TRINKTEMPERATUR:	Leicht gekühlt
ANALYSE:	Alkoholgehalt: 38,0 % vol.

Aalborg, die schöne Stadt im Norden Jütlands, ist seit Jahrhunderten Dänemarks unbestrittene Aquavit-Hochburg. Bereits um 1400 brannten die Bauern hier Alkohol aus Getreide – zunächst als Medizin gegen alle möglichen Leiden. Findige Apotheker setzten, in der Folge zur Stärkung der Wirkung und um den damals wenig angenehmen Geschmack roh destillierten Alkohols zu überdecken, verschiedene Gewürz- und Kräuterauszüge zu.

So wurde dieses starke „aqua vitae“, das Wasser des Lebens, immer begehrt. Den endgültigen qualitativen Durchbruch verdankt die Spirituose jedoch Isidor Henius, einem findigen Einwanderer aus dem damaligen Preußen. 1846 legte er mit der Einführung der Kolonnendestillation und der Produktion des legendären Aalborg Taffel Akvavits den Grundstein der heute weltweit anerkannten dänischen Aquavitkultur.

Der klare Aalborg Dild Aquavit wird nach dänischer Rezeptur auf Basis extrafein filtrierten Getreidealkohols hergestellt. Dieser Alkohol wird mit Dillblättern nochmals destilliert und mit einem Zitronenzesten- und Dillsamendestillat angereichert.

Ausgeprägte Aromen von frischem grünen Dill, einem Hauch Zitrus und einem milden angenehmen Abgang mit einem Touch Anis.