

DRINKS.

Linie Aquavit 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100072
Alcool	41.5%
Contenu	70cl
Pays	Norvège
Région	Hagan (Oslo)
Embouteilleur	ArcusGruppen AS, Destilleriveien 11, 1481 Hagan, Norwegen
Marque	Linie Aquavit
Type	Aquavit
L'âge	Environ 16-19 mois
L'usage	Pur, "on the rocks" ou pour des boissons et des cocktails de toutes sortes
Dégustation	Bouche: avec une légère note d'agrumes, puis du cumin, de la coriandre et de l'anis. Avec un arôme subtil de sherry et un peu de vanille en raison de la maturation en fûts.
Désignation commerciale	Aquavit
Détails	Alcool fabriqué à base de pommes de terre, aromatisé avec des graines de cumin, diverses épices et herbes, stocké sur un bateau dans des fûts de sherry pendant 16 à 19 mois environ
Honneurs	Divers prix, dont la médaille d'or à l'ISWC 2008, la médaille d'argent en 2015, 2014 et 2013 et la double



médaille d'or à la San Francisco
International Spirits Competition 2009.

Ingrédients Une liste des ingrédients n'est pas
requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du
REGLEMENT (UE) n°1169/2011.

Description

Le spiritueux "Linie Aquavit" a été créé plutôt par hasard. La légende raconte qu'en 1805, un baril d'Akvavit devait être transporté de Norvège jusqu'en Australie. Lorsque le navire est parvenu en Australie, cependant, le destinataire était déjà mort, alors le baril a été renvoyé en Norvège. On a découvert qu'Akvavit avait un goût plus doux que les autres produits de la maison. Les mouvements de balancement du navire, l'air marin et les différentes variations de température seraient à l'origine de ces écarts de goût. Depuis lors, la distillerie expédie la "Linie Aquavit" dans de vieux fûts de sherry à deux reprises au-dessus de l'équateur (les Norvégiens disent Linie). Cependant, l'ancienne recette n'a pas été abandonnée: "Linie Aquavit" est encore aujourd'hui un spiritueux à base de pommes de terre, aromatisée avec un mélange secret d'épices et d'herbes.