

Husets snapsar

Lysholms Linie Aquavit

41,5%

15:-/cl

Lysholms Linie är Nordens äldsta aquavit. Den skickas enligt tradition på en fyra månader lång resa runt jorden där den korsar ekvatorn två gånger. Varierade temperaturer, sjöluften och den konstanta rörelsen ombord bidrar till att Linie får en unik mognadsprocess i de 500 liter stora sherryfat som den lagras i. Idag skickar man Linie med Wilhelm Wilhelmsens rederi. År 1985 skedde en förändring av mognadsresan för Linie. Det var Wilhelmsen som lade om sin rutt och Lysholm Linie Aquavit får sedan dess en jordenruntresa och inte enbart en tur och retur till Australien. Totalt är Lysholms Linie lagrad på sherryfat i sexton månader. Stor kryddig doft med fatkaraktär, kummin, dill, pomerans och fänkål. Smaken är mjuk och behagligt fyllig.

Linie Double Cask

42%

16:-/cl

En helt ny Linie-aquavit. Den är till en början lagrad på samma vis som den traditionella Lysholms Linie, sedan ytterligare sex månader på Portvinsfat. Doft av vanilj, anis, kummin, torkad frukt och inslag av sherry. Smaken är fyllig med kummin, vanilj och anis, och avrundas med portvinstoner.

Løitens Export Aquavit

40%

15:-/cl

Denna runda och mjuka akvavit är framställd efter ett traditionellt recept från Løitens Brænderi som grundades 1855. Løitens Export är smaksatt med traditionella norska aquavitkryddor och sedan lagrad på ekfat i 3-6 månader som tidigare använts till sherry. Detta ger en enastående avrundning och karaktär. Løitens Export är en elegant och mild avrundad och kryddig aquavit. Med smak av citrus, kummin och sötma med en svag sherrytouch.

Gammel Opland Aquavit

41,5%

17:-/cl

A/S Oplandske Spritfabrikerna grundades 1891 i Christiania/Oslo. Det hävdades att kvaliteten på potatisspriten var avgörande för hur mycket och vilka kryddor som krävdes för att det skulle smaka gott. Anrika recept från Oplandske Spritfabrikerna är enkla med få kryddor men ändå komplexa. Gammel Opland fatlagras i 26-28 månader vilket gör att den får en tydlig karaktär av sherryfaten. En välbalanserad aquavit med avrundad behaglig kryddighet. Doften präglas av kummin, koriander och anis samt toner av vanilj från faten.

Gilde Non Plus Ultra Aquavit

41,5%

24:-/cl

Aquaviten Gilde lanserades 1954 av norska Vinmonopolet. Receptet baseras på en blandning av Løiten, Lysholm och Opland. Utvalda fat blandas till denna aquavit som anses vara en av de mest exklusiva som finns att få tag på. 1970 döptes Gilde om till Gilde Non Plus Ultra och fatlagringen utökades med 2 år till hela 12 år. Den långa lagringstiden ger aquaviten en utsökt ekkaraktär där vaniljtonen är markant och doften av fat är påtaglig. Gilde Non Plus Ultra är en mycket speciell aquavit. Doften är djup och dämpad. Kryddigheten samspekar fint med ekfatskaraktären. En fyllig och balanserad smak med lång och harmonisk eftersmak.

Aalborg Jubilæums Akvavit

40%

15:-/cl

Aalborg Jubilæums Akvavit togs fram 1946 som en hyllning till Isidor Henius, den mest betydelsefulla personen för utvecklingen av den danska akvavittraditionen. Doft av dill och koriander med smak av mild avrundad kryddning.

