



Fakta om Aalborg Nordguld Akvavit

- Ravet lægges i bunden af destillationsapparatets kobberkedel og destilleres sammen med finsprit. Spritdampe og flygtige aromaforbindelser fra ravet fordamper og fortættes i destillationsapparatets svaler. Resultatet er et ravdestillat, der smager og lugter af rav, eller rettere – dugfrisk nåleskov. Det destillerede rav er ganske mat, men kan pudes op og eventuelt anvendes i forbindelse med salgsudstillinger.
- Ravdestillatet blandes sammen med andre krydderidestillater, bl.a. kornedestillat efter en hemmelig recept, og reduceres i styrke med demineraliseret vand. Den "rå" akvavit lægges herefter på Oloroso-sherryfade. For at opnå en ensartet kvalitet fra produktion til produktion sammenstikkes de enkelte fade af vores eksperter. Ingen fade afgiver nøjagtig samme smag og farve, hvorfor man bruger op til 50 fade i selve sammenstikningen eller vielsen, som det også kaldes. Dette er for at sikre den ultimative balance og kompleksitet i duft og smag.
- Krydderidestillaterne består både af dild og kommen, men blandingsforhold og andre ingredienser holdes hemmelig.
- Lagringen foregår i vores lagringskældre på Aalborg Destilleriet. Kældrene holdes ved en jævn kølig temperatur, så fadene ikke udsættes for temperatursvingninger.
- Ravet, der er 30-50 mio. år gammelt, er opsamlet i Østersøen. Vi formoder, at det er verdens ældste smagsgivende ingrediens i en spiritus.
- Aalborg Nordguld Akvavit er verdens eneste akvavit destilleret på rav.

Duft

- Vanilje, sherry og cedertræ
- Frugt- og blomsteragtige nuancer med krydrede undertoner
- Fyldighed fra rav

Først fornemmes elegante noter af vanilje, sherry og cedertræ. Frugt- og blomsteragtige nuancer understøttes af ravets æteriske olier, som giver fyldighed og en frisk skovduft. Bagved findes krydrede undertoner som dild, koriander og kommen.

Smag

- Blød, afrundet og fyldig smag
- Frugtagtige noter
- Undertoner af rav giver smagen fylde

Først breder en elegant fløjlsblødhed sig på tungen. Fadlagringen har afrundet akvavitten, og i smagen fornemmes både eg og frugtagtige noter. Samtidig bidrager kommen med en balanceret og næsten lakridsagtig sødme, mens ravet kan anes i baggrunden og giver smagen fylde. I den lange eftersmag fornemmer man fortsat det frugtagtige og det krydrede – kærtegnet af sherryfadet.