

Ædel Frugtbrændevin brændt på danske Filippa æbler

Ædel Frugtbrændevin brændt på Filippa har en meget karakteristisk og kraftig æbleduft. Aromaen er intens af æble ligesom smagen er tydelig. Æbleeftersmagen er tilstede længe. Filippa æblet kom til verden i 1880 på Fyn, da en lille pige såede en æblekerne fra et æble hun havde fundet i skoven. Æblet er opkaldt efter pigen. Filippa's frugtkød er sprødt, sødt og saftigt med en karakteristisk syrlig smag.

De over 4 kg æbler der er brugt til en flaske ædel frugtbrændevin er plukket i uge 39 2008 i Sauers Frugtplantage. Familien Sauer har i mere en 60 år drevet Sauer Frugtplantage som er en lille familieplantage. Monika og Martin Sauer har håndplukket og sorteret æblerne med brændevinsproduktion for øje. Æblerne er, på Brænderiet Enghaven, håndsorteret, håndvaskede og sat til gæring den 3. oktober 2008 ved en konstant lav temperatur for at opnå den bedste smag og aroma. I denne flaske, som i alle andre ædle frugtbrændevine fra Brænderiet Enghaven, er der ikke brugt andre ingredienser end æbler og gær. De færdiggærede æbler er brændt den 10-13. november 2008 af brændevinsmager Esben Moestrup. Destillatet er forskærret til drikkestyrke med vand fra Enghavens egne kilder og lagret inden aftapning den 29. maj 2009.

Der er lavet 270 flasker i en denne serie og alle flaskerne i serien er nummeret.

Nydelsesvejledning

Den ædle frugtbrændevin bør nydes af glas der fremhæver brændevinens aroma. Eksempler på gode glas er såkaldte destillatglas eller andre glas der indsnævres i toppen og som ikke er for store. Den skal nydes ved stuetemperatur eller en anelse under. For at få de mange aromanuancer frem skal den ædle frugtbrændevin have lov til at "trække vejret" i glasset. Brændevinen kan nydes til mange forskellige stunder, men er oplagt som aperitif eller efter den gode middag eller som ledsager til kaffen.

Den ædle frugtbrændevin må ikke fryses, da det ødelægger smagsnuancerne. Flasken bør opbevares stående for ikke at spiritusen skal tage smag fra proppen.

