

Ædel Frugtbrændevin brændt på danske Ingrid Marie æbler

Ædel Frugtbrændevin brændt på Ingrid Marie Æbler er kendetegnet ved et kraftigt bid – Det kraftigste blandt vore frugtbrændevine. Hvis man har tålmodighed og lader Ingrid Marie brændevinen *"trække vejret"* i glasset vil man blive rigeligt belønnet for duften der langsomt stiger op er som det kendes fra et nyplukket Ingrid Marie æble. Ingrid Marie blev fundet i Høed på Vestfyn i 1910. Æblet er ganske saftigt. Smagen er syrlig og sødmefuld og æblet har en fin aroma.

De over 4 kg æbler der er brugt til en flaske ædel frugtbrændevin er plukket i uge 42 2008 i Søby Frugtplantage er en lille familieplantage der drives af Ib og Bodil Degn, og som håndplukker og sorterer æblerne med brændevinsproduktion for øje. Æblerne er, på Brænderiet Enghaven, håndsorteret, håndvaskede og sat til gæring den 20. & 21. 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 uge 5 & 6 i 2008 af brændevinsmager Erik Moestrup. Destillatet er forskærret til drikkestyrke med vand fra Enghavens egne kilder og lagret inden aftapning den 31. juli 2009.

Der er lavet 320 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.

