

Ædel frugtbrændevin brændt på Discovery æbler

Discoveryæblet er saftigt, sødmefuldt og ganske parfumeret - i det hele taget meget velsmagende. Ædel frugtbrændevin brændt på discovery æbler har en frisk og ganske kraftig æbleduft. Aromaen er kraftigt som hos de andre parfumerede æblesorter. Smagen er frisk og relativ kraftig. Eftersmagen kommer sent, men varer i lang tid.

De over 4 kg discovery æbler der er brugt pr. flaske er plukket i uge 35 2008 i Søby Frugtplantage. Søby Frugtplantage er en lille familieplantage der drives af Ib og Bodil Degn, som håndplukker og udvælger æblerne med brændevinsproduktion for øje. Æblerne er, på Brænderiet Enghaven, håndsorteret, håndvaskede og sat til gæring den 29. august 2008 ved en konstant lav temperatur for at opnå den bedste smag og aroma. I disse flasker, som i alle andre fra Brænderiet Enghaven, er der ikke brugt andre ingredienser end æbler og gær. De færdiggærede æbler er brændt den 28. september 2008 af Brændevinsmager Mikkel Nordkvist. Destillatet er forskærret til drikkestyrke med vand fra Enghavens egne kilder og lagret inden aftapning den 23. maj 2009.

Der er lavet 201 flasker i en denne serie

Nydelsesvejledning

Den ædle frugtbrændevin bør nydes af glas der fremhæver brændevinens aroma. Eksempler på gode glas er tulipan-glas eller andre glas der indsnævres i toppen og som ikke er for store. Den skal nydes ved stuetemperatur. 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.

