

Ædel frugtbrændevin brændt på Discovery

Ædel frugtbrændevin brændt på discovery har en ganske kraftig æbleduft. Aromaen er kraftigt som hos de andre parfumerede æblesorter. Smagen er også kraftigt og med bid. Eftersmagen kommer sent. Discovery æblet er saft- og sødmefuldt, ganske parfumeret - i det hele taget ganske velsmagende.

De over 5 kg økologiske discovery æbler der er brugt pr. flaske er plukket i uge 38 2008 i Christian Hansens frugtplantage. Æbler er håndsorteret, håndvaskede og sat til gæring den 18. september 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 15. oktober 2008 af Brændevinsmager Esben Moestrup. Destillatet er forskærret til drikkestyrke med vand fra Enghavens egne kilder og lagret inden aftapning den 11. december 2008.

Der er lavet 34 flasker i en denne serie og alle sælges af Christian Hansen - "frugt og fjerkræ"

Nydelsesvejledning

Den ædle frugtbrændevin bør nydes af glas der fremhæver brændevinens aroma. Eksempler på gode glas er tulipanglas 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.

