

## Ædel Frugtbrændevin brændt på danske Cox Orange æbler

Ædel Frugtbrændevin brændt på Cox Orange har en let krydret og karakteristisk æbleduft. Æbleeftersmagten er ligeledes let krydret. Cox Orange blev udviklet i starten af 1800-tallet i England. Allerede i 1867 findes Cox Orange hos en planteskole i Odense. Cox Orange æblet er saftigt, sødligt og med en udpræget krydret aroma.

De over 4 kg æbler, der er brugt til en flaske ædel frugtbrændevin, er plukket i uge 35 2008 i Sauers Frugtplantage. Familien Sauer har i mere end 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, håndvasket og sat til gæring den 8. december 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 25. maj 2009 af brændevinsmager Esben Moestrup. Destillatet er forskærret til drikkestyrke med vand fra Enghavens egne kilder og lagret indtil aftapning den 28. august 2009.

Der er lavet 220 flasker i denne serie, og alle flaskerne i serien er nummereret.

### 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 ved mange forskellige lejligheder, men er oplagt som aperitif, eller efter den gode middag, eller som ledsager til kaffen.

Den ædle frugtbrændevin må ikke fryses, da smagsnuancerne herved ødelægges. Flasken bør opbevares stående, så spiritusen ikke tager smag fra proppen.

