

Ædel Frugtbrændevin brændt på Elshof

Ædel Frugtbrændevin brændt på Elshof har en kraftig æbleduft. Aromaen er intens og smagen er tydelig. Eftersmagen kommer relativt sent. Elshof æblet er den røde variant af krydsningen mellem Ingrid Marie og Golden Delicious. Det er et saftigt æble med en kraftfuld aroma og en god balance mellem det syrlige og sødlige.

De over 4 kg æbler der er brugt til denne flaske er plukket i uge 45 2007 i Søby Frugtplantage. 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 17. januar 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 26-27. juni 2008 af brændevinsmager Esben Moestrup. Destillatet er forskærret til drikkestyrke med vand fra Enghavens egne kilder den 28. september 2008 og lagret inden aftapning den 31. juli 2009.

Der er lavet 290 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 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.

