

## Ædel frugtbrændevin brændt på Belle de Boskoop

Ædel frugtbrændevin brændt på Belle de Boskoop har en elegant æbleduft. Aromaen er nuanceret i forhold til de mere parfumerede æblesorter. Smagen er rank og spinkel. Eftersmagen kommer relativt sent.

Belle de boskoop er fremkommet hos W. Ottolander i Boskoop og er i 1875 på udstilling i København. Frugtkødet er lidt sejt og kun lidt saftigt, men syrlig sød og med en god smag og kraftig aroma.

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. juni 2008 af brændevinsmager Mikkel Nordkvist. Destillatet er forskærret til drikkestyrke med vand fra Enghavens egne kilder den 25. juli 2008 og lagret inden aftapning den 28. september 2008.

Der er lavet 127 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.

