

GAMMEL OPLAND 70CL NV

Art. nr 70624

Pris 325,15 kr exkl. moms

Alkoholhalt 41,5%

Storlek 700 ml

Land Norge

Varukategori Akvavit

Varumärke Gammel Opland

Information Anrika recept från Oplandske Spritfabrikerna är enkla med få kryddor men ändå komplexa. Gammel Opland fatlagras i 26-28 månader vilket gör att den får en tydlig karaktär av sherryfaten. En välbalanserad aquavit med avrundad behaglig kryddighet. Doften präglas av kummin, koriander och anis samt toner av vanilj från faten. Serveras kylt som snaps.

Om producenten

Gammel Opland är en klassisk norsk snaps med en kodagulfärg och kryddig doft och smak med inslag av fat, kummin, citrus och dill som lagrats lagrats 26-28 månader på sherryfat och producerats av Oplandske Spritfabrikerna. A/S Oplandske Spritfabrikerna grundades 1891 i Oslo, eller Christiania som staden hette på den tiden och deras recept är ofta enkla med få kryddor, men förr i tiden var kvalitén på spriten som var producerad av potatis avgörande för hur mycket och vilka kryddor som krävdes för att det skulle smaka bra. Idag är grundregeln att en akvavit måste vara smaksatt med kummin eller dill, andra kryddor går bra, men kummin och dill ska vara dominanta. Alkoholhalten i akvavit ska dessutom vara minst 37,5 volymprocent.

oplandaquavit.com/

