

## Testvinner tilbake

Spesialakevittene *Gammel Opland Edel* ble revet bort fra hyllene på rekordtid i fjor. – Som ansvarlig for produktutviklingen er det morsomt når vi lager en akevitt som treffer så godt hos forbrukere, anmeldere og bransje, sier Ivan Abrahamsen hos Arcus.



Edel-produktene har de siste tre årene høstet flere utmerkelse i internasjonale konkurranser. En vanlig Gammel Opland Aquavit modnes på gamle sherryfat i drøye to år, mens Edel-variantene har fått modne på de samme fatene i godt over fire år. Deretter skilles det ut to partier, der det ene får ettermodne på portvinsfat og det andre på madeirafat i ytterligere seks måneder. *Gammel Opland Edel* portvin har et integrert krydderpreg med harmoniserte fataromaer og innslag av portvin. *Gammel Opland Edel madeira* har følgelig et innslag av madeira.

Akevittene egner seg godt som avec.  
**Pris:** 500 kroner (Vinmonopolet).

## «Nær-druen-opplevelse»



Det er ikke bare innenfor vin at etterspørselen etter en druenær smak dominerer. Suget etter vinøse kvaliteter øker også for sterkere varer. Chateau du Tariquet er en av produsentene som alltid har satt fruktige kvaliteter i første rekke. Noe av poenget med

vinen som råvare for brennevinet. De hevder at det er en myte at store avlinger med undermodne druer gir et godt destillat. Umodne druer gir snarere en snerpete ubalanse og uønskede aromaer som multipliseres gjennom destillasjonsprosessen. Tariquet Folle Blanche Bas Armagnac 12 YO er et godt eksempel på stilen brødrene hos Domaine du Tariquet står for. Den er laget av druen Folle Blanche, som er nokså vanskelig å dyrke og gir små avlinger. Den fullt solmodne druen har høy syrlighet og gir Armagnac med stor finesse og lag med florale toner. Denne druen kjennetegnes også ved at den gir høy kvalitet allerede i unge armagnacer. Det er derfor ikke nødvendig å lagre den i årtier for å smake den fra sin mest sjarmerende side. Passer som avec, men kan fint brukes i tøffe drinker og cocktails. Nytes best lett avkjølt.

**Alkohol:** 48,2 %  
**Pris:** 500 kroner (basis, Vinmonopolet)  
**Importør:** Autentico

godt druebrennevin er at det skal smake av råvaren det er laget av, ikke av fat eller manipulasjon i kjelleren. Dette er en trend vi ser også innenfor vin – at smaken av drue, opprinnelse og årgang skal skinne foran produksjonsteknikk og metode. De unge brødrene Armin og Remy som sammen driver vinhuset Chateau du Tariquet, viser at de behersker denne kunsten. Noe av det som gjør at Armagnac fra Tariquet smaker så fruktig og delikat samtidig som det har kompleksitet og finesse, er at de fremfor noe er en vinprodusent. De bruker kun den beste

## Linie Christmas Edition 2013

Linie Christmas Edition 2013 er en spesial-komponert årgangsbland med en unik kryddersammensetning. Smak av karve og sitrus er toppen med de milde toner av vanilje, som blir påført ved lagring på sherryfat. Etter stor suksess i Danmark og Tyskland de siste årene, kommer denne nordmannen hjem. I år lanseres populære Linie Christmas Edition også i Norge. – Det er en lang og krevende prosess fra smakstilsetningen til det å velge riktig fat for reisen rundt jorden. Når den modnede spesialblenden endelig kommer hjem, passer den spesielt godt til nordisk julemat, forteller Ivan Abrahamsen, destillatøren bak Linie Christmas Edition 2013 Danmark er det største akevittmarkedet i verden med nesten 2,6 millioner liter solgt i året.

Linie Christmas Edition har de siste årene vært svært populær i både Danmark og Tyskland. I år lanseres Linie Christmas Edition også i Norge.



## O.P Andersen Ltd Edition Sherry Cask

O.P. Anderson Aquavit ble lansert helt tilbake i 1891, og har siden blitt Sveriges største, men i de senere år også blitt én av Norges raskest voksende. Akevittens myke karakter har tydeligvis falt godt i smak. I tillegg til O.P. Anderson Original Aquavit, fins det nå en O.P. Anderson Limited Edition Sherry Cask som er lagret i hele 11 år på Oloroso-sherryfat. Duften på denne spesialakevitten er preget av milde krydder, hasselnøtter, sherry og tørket frukt, mens smaken viser tydelig fenikkel, karve og anis velbalansert med sherrynoter. Begrepet "limited" betyr i dette tilfellet at det kun er produsert 10176 flasker av akevitten, som passer blant annet perfekt til sild, modne oster og røyket kjøtt, eller til å nytes for seg selv.

**O.P. Anderson Aquavit (70 cl)**  
**Pris:** 340 kroner (Vinmonopolet)  
**O.P. Anderson Limited Edition Sherry Cask (50 cl)**  
**Pris:** 360 kroner (Vinmonopolet)  
**Leverandør:** Interbev AS

## I ny miljøvennlig emballasje

Fra november kommer Brillet Très Vieille Réserve X.O. med ny emballasje, for å modernisere XO'en og for å imøtekomme forbrukernes krav om en mer miljøvennlig tankegang. Brillet Très Vieille Réserve X.O. er laget av 100 % Ugni Blanc druer fra Grande Champagne og destillatene modnes i 20 år på eikefat fra Limousin. Dette har gitt en gyllen, mørk brun farge. Passer best før eller etter et godt måltid. Emballasjen byttes fra november 2013 fra treeske til kartong. Brillet har gjennomført endringen som ett steg mot å modernisere Maison Brillet som merke, samt som et svar på forbrukernes sine krav om en mer miljøvennlig emballasje.

**Pris:** 680 kroner (70 cl, Vinmonopolet)  
**Alkohol:** 40 % - **Importør:** Interbev



## Julekonjakk fra Bache-Gabrielsen

I år som i fjor tar Bache-Gabrielsen opp tradisjonen med å tilby en egen julekonjakk. Kjellermester Jean-Philippe har smakt seg gjennom en rekke sovende fat til glede for sine venner, og komprimert hele julen til en helt spesiell halvliter fra Cognac-regionen i form av Bache-Gabrielsen Christmas Cognac XO. «Denne julekonjakken er blandet av destillater fra Fins Bois, Grande Champagne, Petite Cham-

pagne og Borderies. Med noen eldre og noen yngre bestanddeler, gir dette en gjennomsnittsalder på over 20 år. En rik og rund konjakk med smak av appelsin, tørkede frukter og innslag av krydder», heter det i en pressemelding fra Bache-Gabrielsen.  
**Pris:** 400 kroner, 50 cl (Vinmonopolet).



konjakk  
MEUKO  
VS  
er noen konja  
krow til julehø  
krow Cognac  
ene kommer fr  
og Petit Chan  
av denne ble  
P. Her får du e  
sitter godt på  
som er rundere  
varianter. Dette  
selger på Vinn  
fordel brukes  
en Superior Ta  
er for sin kval  
erte også beg  
der smakstise  
enault (C  
5 cl og  
ault Carte N  
eske i førjul  
ig 12 til 13 å  
minst like g  
ault Carte N  
uer dyrket i  
mpagne, Pet  
de og Petite  
y, mens Fin  
der. Aldringsj  
(druedesti  
at fra skoger  
het til å utvil  
og fruktsmak  
ault Cognac,  
en gaveeske  
ti 70 cl. Gave  
si basissort  
hol: 40 % -  
K6 Co  
ABK6  
konjal  
vinma  
opphc  
klusive  
Det er  
1. nov  
nopolet), 31  
ter: As Youl