LAIRD'S
APPLEJACK

Laird's Applejack er siden 1698 blevet produceret i New Jersey af Lairdfamilien. Dengang ved brug af frysedestillation, men da den metode ikke blot koncentrerer den ønskede ætanol, men også den uønskede metanol og andre skadelige biprodukter, destilleres æblebrandy i dag ved potdestillation. Den lagres i 3-4 år i egetræstønder, inden den blandes med en neutral spiritus for at skabe balance mellem den rå alkohol og de søde æbler.

FAKTA

Type: Brandy

Land: USA

Flaskestørrelse: 70 cl

Alkoholprocent: 40%

NOTER

Laird's Applejack dufter mildt af æbler ledsaget af en diskret røgduft. Smagen er potent med en mild sødme og en lang række noter fra ege-træet. Dermed bliver sødmen ikke for insiste-rende, da den fastholdes at let bitre noter fra træet. Den er pragtfuld i sig selv, men dens fulde potentiale folder sig bedst ud i samspil med andre ingredienser.

info@billsbar.dk - www.billsbar.dk billsbardk

BTB Vin & Spiritus

Showroom - Højbakken 11, Dalby
4690 Haslev -Tlf. 56 39 86 77