

LAIRD'S

APPLE BRANDY

Æblet fornægter sig ikke i hverken produktion eller smag i denne amerikanske æblebrandy, der svarer til franskmændenes Calvados. Det kræver ca. 3 tons æbler at producere en tønde Laird's Apple Brandy. Processen begynder ved udvælgelse af de bedste æbler, der vaskes og presses til æblejuice. Derefter får juiceen lov at fermentere naturligt. Der tilsettes ingen gærkultur eller andet til at sætte gang i fermenteringen. Processen overvåges nøje, indtil alt sukkeret er omdannet til alkohol. Dernæst destilleres juiceen til omkring 80% alkohol. Den fortynnes til ca. 65% alkohol, inden den hældes på brændte egetræsfade for at lagre. Her lagrer den i minimum 3 år, inden man tilsetter vand for at ramme den ønskede alkoholprocent.

FAKTA

Type: Brandy

Land: USA

Flaskestørrelse: 70 cl

Alkoholprocent: 50%



NOTER

Her er langt mere æble i både aroma og smag, end der er i Laird's Applejack. Smagen er intens af æbletærte, og krydrede noter fra træet gør smagen ganske kompleks. Den smager dejligt i sig selv, men det fulde potentielle folder sig bedst ud i kombination med andre ingredienser.



info@billsbar.dk - www.billsbar.dk [fbillsbardk](https://www.facebook.com/billsbardk)

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