

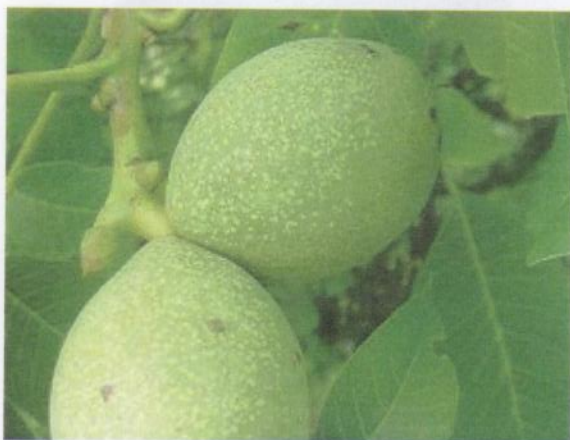
ESSENS af VALNØD 2005

Introduktionen af en årgangssnaps er noget nyt. Ved at håndtere hver årgang for sig, repræsenterer kryddersnapsen det enkelte års særpræg. Årgangssnapsen åbner derfor op for de nuancer i smagen, som indbyder til opdagelse og oplevelse.

Lagring spiller en vigtig rolle for kvalitet og udvikling af kryddersnaps; og information om årgang er derfor en vigtig oplysning til den, som ønsker at nyde en kryddersnaps af høj kvalitet.

Netop valnøddesnapsen vinder meget ved lagring - og rigtige kendere foretrækker at nyde den, når den har lagret i mindst 5 år. Det er en kendsgerning, at valnøddesnapsen - for hvert års lagring - afrundes yderligere, og bliver mere dyb og rund i smagen.

Valnøddeessensen fremstilles på basis af friske grønne valnødder, og en luksusvodka – uden forstyrrende smagsstoffer. Herved fremhæves den særlige smag som værdsættes så højt af kendere.



FADLAGRING

Som noget enestående i Danmark anvendes lagring på franske egetræsfade som en vigtig bestanddel af produktionsprocessen for årgangssnapsen.

Alle fader er udvalgt omhyggeligt, fordi de hjælper udviklingen af valnøddesnapsen – på samme måde som sherry- og madeirafader anvendes i whisky-produktion.

Den samlede lagringstid nærmer sig derfor næsten et år.

Aroma og smag fra den hedvin, der oprindeligt blev lagret på fadene, afrunder og fremhæver valnøddesnapsens naturlige smag, idet den giver et strejf af nødder og honning, og er samtidig med til at give denne elegante kryddersnaps en næsten vinøs karakter.

EN ANDERLEDES KRYDDERSNAPS

Valnøddesnapsen er med sin fyldige og milde smag velegnet til frokostbordet, men kommer også til sin ret som ledsager til gode oste – eller blot til en kop god kaffe. Valnøddesnapsen bør serveres ved stuetemperatur for at bevare den fulde smag og aroma.



Mange anvender imidlertid også valnøddesnapsen som ledsager til desserter, - til et godt stykke chokolade, hvor smagsindtrykkene fuldender hinanden - eller essensen bruges som ingrediens i bagværk, hvor den – især i chokoladekager – giver en finesse og aroma, som passer godt til det søde bagværk.

