

Ægir Yggdrasil Akevitt 2014

CASK

Yggdrasil Akevitt i noverande utgåve er ei blanding av potetsprit og sprit basert på korn. Den fyrste utgåva var destillert 100% frå korn, nærmare byggmalt. Ægir bruker over 100 tonn med malt i året, og det er ingen stor maltproduksjon i Noreg per dags dato. Skal ein ha påliteleg malt, må ein importere denne— i Ægirs tilfelle frå Tyskland og litt frå England. I og med at Ægir er først og fremst eit bryggeri, bestemte de å laga Yggdrasil frå øl, meir eller mindre.

Smaksnotat:

Ægir Yggdrasil Akevitt er fruktig og krydderprega med karve, eik, anis og sitrus i duftbilete med god fylde i smaken basert på eik og karve.

Alkohol: 40 %

Volum: 0.5

Varetype: Brennevin

Type: Akevitt

Land: Norge

Råvarer:

Byggmalt, poteter, krydder

EPD nr: 2685576

Cuveco nr: 150602

Vinmonopol nr.: 150602

Til salg gjennom: Vinmonopolet

Produsent - Ægir Bryggeri

Flåmsbrygga, 5742 Flåm

Ægir Bryggeri er et håndverksbryggeri som holder til mellom fjord og fjell i fagre Flåm. De brygger et mangfold av typeriktige ølsorter, utforsker stadig nye smaker og er opptatt av å lage godt øl til alle typer mat. Bryggeriet ble etablert i 2007 og har navn etter jotunen Ægir fra norrøn mytologi – i følge allfader Odin den beste ølbryggaren i verden. Siden starten med pub og bryggeri i ett, har etterspørselen etter Ægir-øl skutt i været i hele landet, samt i eksportmarkeder som Sverige, England og USA. I 2012 utvidet Ægir med et nytt produksjonsbryggeri (kapasitet på opptil to millionar liter i året) og de har også et lite brenneri der de lager edle dråper i små og smakfulle parti. Oppskriften de følger, er like fullt den samme som alltid; friskt fjellvann, gode råvarer og sikker sans for de små detaljene som hever smaken.

