Braunstein Gylden akvavit

Brødrene Claus og Michael Braunstein brugte hvert år som børn, en pæn del af deres sommerferie på, at hjælpe deres farfar med at samle porse og sortebær langs den jyske vestkyst, så han kunne lave sine kryddersnapse. Farfaren var aktiv i det lokale snapselaug i Køge, og hjemme i køkkenet stod flaskerne linet i lange rækker og trak smagsstoffer ud af f.eks. porse, kvan og citronmelisse. Den erklærede mission med Braunsteins destilleri, var at relancere den danske snaps, med rødder i farfarens gamle opskrifter, til de danske frokostborde. Brødrene er også passionerede fluefiskere, og det var under deres fisketure langs de smukke skotske floder, og med lommelærken i hånden, at idéen til at udvikle og fremstille en dansk Whisky kom. Whisky og fluefiskeri ligner hinanden som to dråber vand. Man trækker vejret lidt dybere og kigger lige ind i sjælen. Både når man fylder munden med en god whisky – og når man ser dagen gry med en fiskestang i hånden.Hos Braunstein har man en kompromisløs tilgang til råvarer, udstyr og produktion af sin råsprit. Men det alene gør ikke en unik whisky! Braunstein er fuldt bevidste om fadenes altafgørende indflydelse på sin whisky. Som mikrodestilleri og med de nødvendige ressourcer, er Braunstein så privilegerede, at de kan håndplukke en række helt unikke fade til at modne deres gyldne dråber.Takket være deres beskedne produktion, kan de oven i købet følge og registrere udviklingen i hvert enkelt fad på månedlig basis. Det giver mulighed for at aftappe en helt unik serie whiskyer, som Braunstein har valgt at døbe Library Collection. Disse udgivelser har bevidst et forskelligt individuelt udtryk, og udkommer i sagens natur i et meget begrænset antal.Brødrene fastholder den tykke streg under mikrodestilleri, hvor de synes at det skal være sjovt at lave egne produkter, så som likør, snaps, gin, vodka og whisky. Håndværket har altid været kernen i fremstillingen, uanset om det drejer sig om snaps eller whisky, og brødrene vil til hver en tid fortsætte med at have kvaliteten af deres produkter i centrum.

Den erklærede mission med Braunsteins destilleri, var at relancere den danske snaps, med rødder i farfarens gamle opskrifter, til de danske frokostborde. Brødrene fastholder den tykke streg under mikrodestilleri, hvor de synes at det skal være sjovt at lave egne produkter, så som likør, snaps og whisky. Håndværket har altid været kernen i fremstillingen, uanset om det drejer sig om snaps eller whisky, og brødrene vil til hver en tid fortsætte med at have kvaliteten af deres produkter i centrum.

Gylden Akvavit
Akvavit i traditionel nordisk stil. Smagen udgøres af en fint afstemt blanding af krydderier, heriblandt fennikel, anis, lakridsrod, koriander og kommen.
Gylden Akvavit har en smuk gylden farve. Duften bærer præg af sød lakrids og fennikel, med underliggende nuancer af koriander. I smagen er det også lakrids, fennikel og koriander der trænger igennem, tilføjet lette nuancer af appelsinskal. En dejlig, blød dram, som et glas "i utide" og tillige en glimrende ledsager til mange frokost- og middagsretter. Nydes bedst ved stuetemperatur eller let afkølet.

Smagenoter:

Brødrene Claus og Michael Braunstein brugte hvert år som børn, en pæn del af deres sommerferie, på at hjælpe deres farfar med at samle porse og sortebær langs den jyske vestkyst, så han kunne lave sine kryddersnapse. Farfaren var aktiv i det lokale snapselaug i Køge, og hjemme i køkkenet stod flaskerne linet i lange rækker og trak smagsstoffer ud af f.eks. porse, kvan og citronmelisse.