

## **Aalborg Jule Akvavit - en årligen återkommande & efterlängtd akvavit**

**Innehållet har varit det samma sedan Jule Akvavitens startår, 1982. Däremot ändras flaskans design inför varje säsong och i år uppmärksammas den ikoniska ingången till fabriksområdet där akvavit producerades under många decennier och satte staden Ålborg på kartan som snapsens huvudstad. Dags för en fantastiskt fin 'lille en' i form av 2021 Aalborg Jule Akvavit.**

Den danska stilen på akvavit har traditionellt sett skiljt sig en hel del från den svenska och norska. Idag finns naturligtvis innovativa hantverksdestillerier som tar ut akvavitsvängarna alltmer men de klassiska danska märkena har under lång tid lutat sig tillbaka på tryggheten i kumminkryddningen vilket också uppskattas av konsumenten.

Som danskfödd har jag sett akvavitens självklara plats vid familjesammankomsterna, att det alltid serverades en lille en till helglunchen och inte bara under högtiderna. Jag har väldigt starka minnen av inte minst min farmors förvaring av akvavit. Mest Aalborg Taffel var det och hon hade alltid en flaska liggandes hemma i frysen, inlindad i hushållspapper så man kunde greppa den utan frostsador. Snapsglasen var av modell mindre, om någon skulle önska påtår, och det serverades alltid till lunchen, oavsett om det var biff med lök eller kallskuret.

Jule Akvaviten fick snabbt en upphöjd status i Danmark, efter att den lanserats 1982 som en permanent återkommande akvavit vid varje julsäsong. Styrkan var högre, drygt 47% vilket var dit man destillerade förr, och kumminkryddningen var betydligt mer påtaglig. Receptet är detsamma idag och snapsen, ja den är precis lika god och härligt rustik som den alltid varit.



### **Niklas om Aalborg Jule Akvavit anno 2021**

Juleakvaviten är en härligt uttrycksfull ört- och kryddaromatisk snaps med tydlig kummindominans samtidigt som det finns en citrusfräschör och dillörtighet som kompletterar. Det finns djup i doften och styrkan, det spritter liksom till i näsborrarna, ger onekligen en vink om vad som komma skall i gommen. Kummintonen är verkligen pikant i smaken och tar genast kommandot, innan citrustonerna dyker upp tillsammans med en delikat vetesötma även om avslutet är helt torrt. En akvavit som värmer och smeker på en och samma gång!

**93 p**

Superb till jullunchen och inte bara till sillen utan prova även till de lite fetare köttserveringarna och likaså de rökta. Dessutom är det en snaps som gärna får intagas som digestif och agera matsmältare. Jule Akvaviten finns i närmare 250 systembolagsbutiker och till övriga beställer du hem den utan extra kostnad. En flaska (700 ml, 47%) kostar 299 kronor och har artikelnummer 11262.

***Till julakvaviten [HÄR](#) >***