



## PRODUKTINFORMATION

### Akvavit Gold, 40% vol

NORDIK Akvavit Gold ist ein besonderer AKVAVIT, hergestellt auf der Basis feiner Gewürzdestillate.

Insbesondere die Verwendung von Dill, Koriander und Sternanis geben ihm seinen ausgewogenen, aromatischen und feinen Geschmack. Durch seine ausgeglichene Rezeptur ist er besonders mild und bekömmlich.

Sein einzigartiges Aroma entfaltet sich am besten, wenn er gekühlt und stilvoll aus den klassischen NORDIK-Originalgläsern genossen wird.





## **PRODUKTINFORMATION**

### **NORDIK Kräuter, 35% vol**

NORDIK Kräuter ist stark aber sanft, würzig und dennoch mild. Warm und einladend.

Die besondere Kräuterspirituose aus ausgesuchten Kräutern und erlesenen Gewürzen. Ein Hauch von Sternanis, Zitronen- und Pommeranzenschalen runden seinen einzigartigen Geschmack ab.





## **PRODUKTINFORMATION**

### **Klassische Brände**

#### **NORDIK OLLAND Brände / Geiste, 40% vol**

Kirsche, Apfel, Pflaume, Williams-Christ-Birne, Himbeergeist

Ausschließlich die besten, voll reifen und handverlesenen Früchte werden für die Herstellung unserer Obstbrände verwendet. Alle Früchte stammen ausschließlich von Bauern aus dem „Alten Land“. Lediglich die Himbeeren werden aus anderen Regionen zugekauft, da sie nicht in ausreichender Menge im „Alten Land“ erhältlich sind.

Schonend destilliert, wird nur das Beste, der Mittellauf, für diese Spezialitäten verwendet. Durch den Einsatz eines kleinen Brenngerätes ist es möglich, jede Herstellung individuell zu überprüfen und kontinuierlich die Qualität zu sichern.

Das volle Aroma entfaltet sich besonders gut in unseren klassischen NORDIK OLLAND-Originalgläsern.





## **PRODUKTINFORMATION** **Besondere Spezialitäten**

### **NORDIK OLLAND Fruchtauszugliköre, 17% vol** Knubberkirsch

Unser einzigartiger Fruchtlikör wird aus reifen Knubberkirschen des „Alten Landes“ und edlem Kirschbrand hergestellt. Die besten handverlesenen Kirschen reifen für mehrere Monate in edlem Kirschbrand nach, bevor wir den so gewonnenen Auszug zu unserem Likör verarbeiten. Der Kirschbrand verleiht dabei unserem Likör seinen besonderen Geschmack.

Die „Knubberkirsche“ ist keine Kirschsorte sondern der Gattungsbegriff für die dicken, süßen Speisekirschen, die so charakteristisch für das „Alte Land“ sind.

Einzigartige Likörbereitung: Das besondere Liköraroma mit seiner fruchtigen Note gewinnen wir (ausschließlich) aus der vollen, ausgelaugten Frucht, der wir ebenso seine natürliche Kirschfarbe verdanken. Ein Verfahren, das wir derzeit als Norddeutschlands einziger Hersteller anwenden.

Schmeckt pur, mit Sekt auf Eis oder leicht erwärmt mit einer Sahnehaube und einem Hauch von Zimt.





## **PRODUKTINFORMATION** **Besondere Spezialitäten**

### **Edle Fruchtspezialitäten, 35% vol**

Herbstprinz-Gold, Williams-Birne-Gold

Unsere edlen Fruchtspezialitäten werden hergestellt aus den besten, voll reifen Herbstprinz-Äpfeln bzw. Williams-Birnen des „Alten Landes“. Nach der Ernte werden die Früchte in Handarbeit gereinigt, geachtelt und für mehrere Monate im edlen Apfel- bzw. Williams-Birnenbrand zum nachreifen eingelegt. Nach einer Reifezeit von 3 Monaten werden die so gewonnenen Auszüge zu unseren Spezialitäten verarbeitet. Die Fruchtbrände verleihen ihnen dabei ihren besonders edlen und milden Geschmack.

Einzigartige Spirituosenherstellung: Das besondere Aroma mit seiner fruchtigen Note gewinnen wir (ausschließlich) aus den vollen, ausgelaugten Früchten, denen wir ebenso die natürliche Farbe verdanken. Ein Verfahren, das wir derzeit als Norddeutschlands einziger Hersteller anwenden.

Ein mildes Geschmackserlebnis für alle Genießer, denen Obstbrände normalerweise zu scharf sind. Das volle Aroma entfaltet sich besonders gut in unseren klassischen NORDIK OLLAND-Originalgläsern.





## PRODUKTINFORMATION Besondere Spezialitäten

### **FREYJA Eierlikör-Spezialitäten, 17% vol** Kirsche, Himbeere

Ei küsst Kirsche oder Himbeere. Frische Eier und edler Kirschbrand bzw. Himbeergeist verbinden sich zu traumhaft, leckeren Likören.

Anstelle puren Alkohols verwenden wir nur Kirschwasser und Himbeergeist, um diese außergewöhnlichen Spezialitäten herzustellen. Das führt dazu, dass der Likör das typische Eierlikör-Aroma behält aber zusätzlich eine besonders fruchtige Note erhält.

Einzigartige Likörbereitung: Ein Verfahren, das wir derzeit als Norddeutschlands einziger Hersteller anwenden.

