

SENF

WODKA
AUF
BARRIQUE



SENF

- Since 1987 -

WODKA

TYP	Wodka
DATE BOTTELED	Oktober 2013
HERKUNFTSLAND	Deutschland
REGION	Bodensee
ORT	Salem-Rickenbach
GETREIDESORTE	Bio-Weizen
ALKOHOL-GRADATION	40 % vol.
TRINKTEMPERATUR	16°C – 18°C
WOOD FINISH	Amerikanische Weißeiche
GLAS	Wodka-Tumbler

BESONDERHEIT

- Wodka- eine Avantgarde nach Bodensee-Stil
- Abfüllung in edlem Glasflacon
- Veredlung in Rotweinfässern

FARBE

Goldgelb mit leicht grünlichen Reflexen.

DUFT

Mariengras, neues Heu und frisch gemähte Sommerwiese, gelbe Teerose, leichte Roggenaromen und sanftes Zitronenöl, ätherische Anisnoten sowie Pinienhonig. Finale mit deutlicher Eichenote.

GESCHMACK

Am Gaumen schöne Viskosität mit intensiven Fruchtnoten nach Alexander Birne, Zitrusfrüchten und Blütenhonig. Ein feiner Wodka mit höchst komplexem Geschmacksspektrum und leicht rauchigem Feuer im Hintergrund. Weiches Mundgefühl mit angenehmer Balance von vegetabilen und würzigen Noten im Rückgeschmack.

SPEISEN & GERICHTE

- Roh mariniertes Saibling an Kräutersalat von wilden Feldblumen
- Baliklachs (Zar Nicolai) an Dill-Senfsauce
- Geräuchertes Bodensee-Felchen an Meerrettich-Schaum
- Sylter Royal Austern an Pumpernickel
- Gegrillte Gambas auf Weinreisig und Earl-Grey-Tee
- Felchenkaviar mit saurer Sahne und Schnittlauch mariniert, dazu Berner Rösti
- Schwedisches Smörgåsbord

BEMERKUNG

Die Idee eine Süddeutsche Wodka-Version herzustellen lebt. Im tiefen Innern des Raumes strahlt aus dem Glas die finale Versammlung seiner Aromen. Edel seine Finesse.