

Bjesk2Have

Den Nordjyske specialitet krydder snaps specialitet "Bjesk" har gennem mange år været nydt af såvel lokale som egnens gæster. Mange har deres egne hemmelige blandinger & opskrifter samt steder at samle ingredienserne. På De 2 Have laver vi også vores egen Porse og tormentil Potentil. En dag vi blandede og smagte porse, strejfede tanken at man måske kunne raffinere den ved fad lagring. Ligesom man kender fra Whisky der ligger på gamle sherry fade, for at optage aromaen, modne og udvikle smagen. Men der skulle en mere sart smag i det brugte fad, end fra Sherry. Så Champagne huset Vilmart blev kontaktet, med henblik på at købe et brugt fad, hvorpå de havde gæret deres bedste Chardonnay vine. Da fadet ankom, var det blot skyllet let. Vinsten lå stadig tilbage og det duftede himmelsk. Bar bossen Poul var dagligt henne og lette låget, inden fadet blev fyldt, for at indsnuse den lækre aroma.

Nu er fadet fyldt med 225 liter porse snaps som har den rette styrke. Vi har jo aldrig før prøvet at fad lagre porse. Men erfaringer fra besøg hos vingårde vise at man må følge fadenes udvikling og se hvornår de er klar til aftapning. Temperaturen gang året rundt kan både forsinke og sætte farten op på modningen. Derfor er overvågning en vigtig del af processen.

Porsen er plukket på Skagen Nord strand. Blandingen består af 1/5 del ekstrakt fra Porse kogler, plukket primo April og 4/5 friske porse skud som er plukket primo Maj.

Fadet er lavet af træ fra allier skoven, og har i sin aktive karriere gæret 2004 & 2005 Coeur de Cuvee, samt 2006 & 2007 Grand Cellier d'Or. Den brioche agtige aroma, Vilmart er kendt for i sine Champagner er den vi forsøger at få ind i Porsen

2009 bjesken tappes efterhånden som der sælges. Hver enkelt flaske påføres aftapnings nr og dato, samt flaske nr.

Pris pr flaske er 135,-

Bestillinger modtages pr mail. Der gives endelig besked om afsendelse ca 7 dage inden den er klar.

Glaspuster blæser Niels har designet en speciel "porse karaffel". Denne håndlavede flotte flaske og en flaske af ovenstående kan købes for 950,- samlet.