

Brennevin- Spørsmål og svar

1. Hva er de 3 viktigste druesortene man benytter til Cognac produksjon?
- Ugni blanc, colombard, folle blanche
2. Ugni blanc er det samme som hvilken italiensk druesort?
- Trebbiano
3. Hva er en Fine Champagne?
- Blanding av Grand Champagne og Petite Champagne
4. Hva er de 6 kvalitessonene / underdistriktene i Cognac?
- Grande Champagne
- Petite Champagne
- Bordeires
- Fins Bois
- Bons Bois
- Bois Ordinaires
5. Hvilket jordsmonn dominerer i Grande Champagne (og som regnes for det beste jordsommet for Cognac produksjon)?
- Kalk
6. Utvikler brenneviner seg på flaske?
- Nei, kun på fat
7. Hvilket råmateriale kan Vodka lages på?
- Druer, poteter (f.eks Norge), korn (for eksempel Sverige)
8. Hvilke tre typer av Gin finnes det?
- London dry Gin
- Plymouth Gin
- Old Tom Gin

9. Hva er forskjellen på Single Malt Whisky og Grain Whisky?

- Singel malt er destillert i Pot-still
- Grain whisky er destillert i industrielle kolonneapparat

10. Hva er minimum lagringstid på fat etter destillasjon for Armagnac og Cognac?

- Henholdsvis 1 år og 2 år

11. Hva er den viktigste druen som benyttes i Brandy de Jerez?

- Airén

12. Hva er grappa?

- Brennevin laget på pressrester og drueskall fra vinproduksjon