
DIVERSE ARTIKLER OG SIDER HVOR SALUT AQUAVIT ER OMTALT OG VURDERT

Klikk.no: <http://www.klikk.no/mat/drikke/article637110.ece>

Klikk.no – test: <http://www.klikk.no/mat/drikke/article637095.ece> (# 9 i testen)

Aperitif.no: <http://www.aperitif.no/Vintips/pollisten/Brennevin/Akevitt/Salut-Aquavit-44302>

Miniatyrlisten: <http://www.mortens-miniatyrflasker.com/default.asp?side=2&lang=en>

Norske akevitters venner: <http://www.norsk-akevitt.org/articles.aspx?CatID=1288>

Dagbladet (Klikk.no): <http://www.dagbladet.no/2010/12/17/tema/mat/klikk/drikke/14753475/>

Norske akevitters venners omtale av Salut Aquavit:

Salutt med norsk potetsprit

Sommeren 2006 så Salut Aquavit fra Gavin dagens lys. Gavin har til nå produsert akevittene sine i Danmark, men som et resultat av spritproduksjonsmonopolets fall, er akevitten produsert i Norge - og basert på norsk potetsprit.

Salut Aquavit ble lansert første gang på Matfestivalen i Ålesund, og brennevinet er basert på karve, anis og andre brennevinskrydder, blant annet kvann.

Salut Aquavit er utviklet av daglig leder (og tidligere marineoffiser) i brennevinsprodusenten Gavin, Arve Røys Stranden, sammen med en venn fra forsvaret, Jakob A. Rivertz, general Thorbjørn Bergersen og Jan Petter Husebye, formann i Artilleriets offisersforening.

På baketiketten er det bilde av Kongsvinger festnings ravelinport, og fra områdene øst mot svenskegrensa hevdes det at dette en typisk Kongsvingerakevitt. Salut Aquavit ble da også behørig testet etter endt salutt ved Kongsvinger festning i september.

Litt lenger vest, det vil si i Bærum der Gavin holder hus, hevdes det at drikken er en Bærumsakevitt.

Ifølge produsenten er Salut Aquavit en all-round-akevitt tilpasset norske tradisjonelle retter, men den passer også godt til festlige anledninger og «etter utført salutt», skal vi tro etiketten. Salut Aquavit har karve, anis og litt sitrus i duftbildet, og anistonene er også godt framme i smaken. Akevitten er ikke fatmodnet, men gjør seg likevel godt i romtemperert tilstand.