

# Information

---

## Den klodsede bjørn

Nørrebro i København er ikke ret eksotisk en sludfyldt januaraften, men i vodkasammenhæng er det et sjældent ophavssted. Og det bliver det nok også ved med at være, skønt det nystartede vodkabrand Den Klodsede Bjørn har hjemme her. Størrelsen på hvert batch er nemlig blot 75 liter, så her er ikke forventninger om at overtage verdensherredømmet. Vodkaen er ufiltreret, ofte set med mindre batches af single malt whisky, men vinder frem blandt producenter af andre spiritus, og nu også premium vodka. Der er dog ikke meget grums i den fine, lidt olierede kornbrændevin. Aromaen er sødlig fra kornet og med en frisk tone af citrus eller cypres, uden at have det strejf af sort peber, der ofte følger disse nuancer. Smagen overrasker til gengæld ved at være langt mere fyldig og bitter end man forventer, især ud fra den meget klassiske duft. Den bærende smag er stadig hvedebrændevin, men slet ikke sødlig og direkte, snarere er den lidt tid om at udvikle sin fulde dybde, som til gengæld byder på ganske mange nuancer. Den har et flot samspil mellem bitre smage som æblekerner og harpiks og en lidt kikseagtig kornsmag, yderst diskret og i afmålte doser. Eftersmagen er overraskende lang, og der er tale om en brændevin, der gør sig rigtig godt til at nyde i sin egen ret, rent og uafkølet.