Sonnema Berenburg 1 liter

- Nederland

Weinig dranken zijn zo verbonden met Friesland als Berenburg. Sonnema is er de bekendste naam van. Het verhaal begint bij Fedde Sonnema, een eigenzinnige herbergier uit Dokkum. Hij kocht de beroemde kruidenmelange van de Amsterdamse kruidenhandelaar Hendrik Beerenburg en vulde die aan met kruiden uit de Friese natuur. Zo ontstond een eigen recept, dat in de familie geheim bleef en tot op de dag van vandaag ongewijzigd wordt gebruikt. Berenburg is van oorsprong een kruidenbitter op basis van jenever. Wortels, bladeren en specerijen worden getrokken in alcohol. Dat geeft de drank zijn donkere kleur en zijn kenmerkende kruidige karakter. Welke kruiden Sonnema precies gebruikt, is nooit prijsgegeven. De stokerij is inmiddels gevestigd in Bolsward. Daar wordt Sonnema nog altijd gemaakt en gebotteld op 30%. In Friesland drinkt men Berenburg traditioneel puur, als borrel na het werk of bij een stevige maaltijd. Daarnaast heeft Sonnema een tweede leven gekregen als mixdrank. Met cola of sinas is hij een vaste waarde op verjaardagen en feesten. Het is een echte Friese klassieker die in geen enkele drankkast zou mogen ontbreken.



Proefnotitie

Diep amberkleurig. In de neus kruidig met tonen van wortels en specerijen. In de mond zacht zoet in de aanzet, gevolgd door een stevige kruidige bite en een licht bittere toets. De afdronk is warm en kruidig.

Drinken bij

Klassiek puur bij erwtensoep, stamppot of een stuk Friese nagelkaas. Schenk hem licht gekoeld of op kamertemperatuur. Als longdrink met cola of sinas en veel ijs.

Houdbaarheid

Gesloten en rechtop bewaard blijft Sonnema jarenlang goed. Na opening kunt u de fles nog lange tijd bewaren, het liefst koel en donker.

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl