

Økologisk brennevin fra Fedje!

Håndverksdestilleriet Feddie Ocean Distillery holder til på Fedje, en vakker øykommune i Nordhordland. Her lager vi økologisk whisky, gin og akevitt.

Dill kan være krevende å kombinere med andre vekster for å lage en velbalansert akevitt. Vår vri er å benytte karve i tillegg til dill, sammen med vekster som tradisjonelt benyttes i gin. Vi har også valgt å modne vår dillakevitt på fat av amerikansk eik tidligere brukt til bourbon.

Feddie Dillakevitt

Ingredienser

Økologisk hvetesprit, karvefrø, dillfrø, anis, fennikel, kanel, kvann, sitruskall, irisrot, geitrams og nori.

Smaksbeskrivelse

Lys strågul på farge. Mynte, dill, anisdrops, karve og sitrus på nesen, med pepper og vanilje bak. Bløt og rik med karve, dill, mynte og sitronskall. Lang avslutning med anis, kanel og blomst.

Produksjonsmetode

Økologisk hvetesprit er redestillert i potstill og kolonneapparat med sertifiserte økologiske vekster.

Produktinfo

EPD nr.	6328322
Vinmonopol nr.	14355401
Alkohol	41 %
Volum	70 cl
Antall i kasse	6



Perfect serve

4 cl Feddie Dillakevitt
Indian Tonic Water av høy kvalitet
(vi anbefaler Headless Horseman)
Sitronskall som garnityr.