

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.

Karve er en spennende råvare med en bred aromatisk vifte. Ved hjelp av ulike typer sitrusskall og andre vekster har vi laget en blank akevitt som spiller på mange strenger, men hvor karven gir både topptoner og bass.

Feddie Blank Akevitt

Ingredienser

Økologisk hvetesprit, karvefrø, fennikel, kanel, kvann, sitrusskall, irisrot, geitrams, nori, lakrisrot og galangal.

Smaksbeskrivelse

Fokusert aroma med distinkt karve og sitrusskall. Hint av kvann og urt. Bløt og rik munnfølelse med tydelig karve og citrus. Avslutter med lakrisrot, kvann og varme krydder. Nyansert og sammensatt, med lang ettersmak.

Produksjonsmetode

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

Produktinfo

EPD nr.	6050249
Vinmonopol nr.	14355501
Alkohol	44 %
Volum	70 cl
Antall i kasse	6



Perfect serve

4 cl Feddie Blank Akevitt
Indian Tonic Water av høy kvalitet
(vi anbefaler Headless Horseman)
Sitronekall som garnityr.