



FEDDIE

OCEAN DISTILLERY

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.

SMAK

FOKUSERT AROMA MED DISTINKT KARVE OG SITRUSSKALL. HINT AV KVANN OG URT. BLØT OG RIK MUNNFØLELSE MED TYDELIG KARVE OG SITRUS. AVSLUTTER MED LAKRISROT, KVANN OG VARME KRYDDER. NYANSERT OG SAMMENSATT, MED LANG ETTERSMAK.

INGREDIENSER

ØKOLOGISK HVETESPRIT, KARVEFRØ, FENNIKEL, KANEL, KVANN, SITRUSSKALL, IRISROT, GEITRAMS, NORI, LAKRISROT OG GALANGAL.

INFO

VOLUM: 70 cl
ANTALL/KASSE: 6
ALKOHOL: 44 %

VARENØ.

VECTURA: 168583
VINMONOPOL: 14355501

FEDDIE OCEAN DISTILLERY HOLDER TIL PÅ FEDJE - EN VÆRBITT ØY YTTERST I HAVGAPET PÅ VESTLANDET. VI ER NORGES ENESTE ØKOLOGISK SERTIFISERTE WHISKYDESTILLERI, OG DRIVES AV ET FELLESSKAP MED OVER TUSEN KVINNELIGE EIERE. HER LAGER VI WHISKY, GIN, AKEVITT OG ANDRE BRENNVIN - ALLE PREGET AV HAVET, ØYA OG MENNESKENE BAK.