



FEDDIE

OCEAN DISTILLERY

VÅR ROGNEBÆRGIN HAR ET GULSKJÆR PÅ FARGE FRA DET FATLAGREDE BRENNEVINET VI BRUKER I PRODUKTET. DEN ER LAGET MED VÅR GINBASE, MASERERTE ROGNEBÆR, FERMENTERTE ROGNEBÆR OG DESTILLAT AV TUNBALDERBRÅ. DELER AV BRENNEVINET ER MODNET PÅ SHERRYFAT.

ET SPENNENDE TILSKUDD I VÅR GIN- PORTEFØLJE, DER DET RIKE BÆRPREGET OG DYBDEN FRA DET FATLAGREDE SPILLER GODT PÅ LAG MED VÅR KLASSISKE LONDON DRY GIN.

SMAK

RIK OG AROMATISK MED DUFT AV EINEBÆR, SITRUS, BLOMST OG BÆR. TØRKET FRUKT OG HINT AV UMAMI OG FAT. BLØT OG RIK I STILEN MED TYDELIG EINEBÆR, SITRUS OG FRUKT. AVSLUTTER TØRT MED LITT FATPREG, SITRUS OG KLASSISKE GINKRYDDER. EN RIK OG MODERNE GIN MED LANG ETTERSMAK.

INGREDIENSER

ØKOLOGISK HVETESPRIT, SHERRYFATLAGRET HVETESPRIT, EINEBÆR, ROGNEBÆR, KORIANDER, KANEL, KVANN, LAKRISROT, SITRON- OG APPELSINSKALL, KARDEMOMME, IRISROT, GRANSKUDD, ROSÉPEPPER, GEITRAMS, TUNBALDERBRÅ OG SUKKERTARE.

INFO

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

EPD

VECTURA: 173717
VINMONOPOL: 19344501

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 BRENNEVIN - ALLE PREGET AV HAVET, ØYA OG MENNESKENE BAK.