



FEDDIE

OCEAN DISTILLERY

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.

SMAK

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.

INGREDIENSER

ØKOLOGISK HVETESPRIT, KARVEFRØ, DILLFRØ, ANIS, FENNIKEL, KANEL, KVANN, SITRUSSKALL, IRISROT, GEITRAMS OG NORI.

INFO

VOLUM: 70 cl
ANTALL/KASSE: 6
ALKOHOL: 41 %

VARENØR.

VECTURA: 168584
VINMONOPOL: 14355401

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.