



FEDDIE

OCEAN DISTILLERY

VI I FEDDIE HAR SOM MÅL Å LAGE
DISTINKTE WHISKYER.
VÅR ALLER FØRSTE LIMITED RELEASE ER
LAGET MED ØNSKE OM Å VISE EN LITT
ANNEN SIDE AV WHISKYEN VÅR, MED
FOKUS PÅ DET SALTE, MINERALSKE OG
MARITIME.

FATMODNING

FIRE 1ST FILL EX-BOURBONFAT, 2 EX-
ISLAY QUARTER CASKS

TOTALT 1600 FLASKER

AROMA & KARAKTER

TYDELIG MALTPREG SAMMEN MED
VANILJE, HINT KARAMELL, HØSTEPLER OG
LITT SALT.
GRILLET KJØTT OG OLIVENLAKE FORAN
GRILLET TROPISK FRUKT. RIK
MUNNFØLELSE OG LANG ETTERSMAK

INGREDIENSER

ØKOLOGISK MALTET BYGG, GJÆR OG
VANN.

INFO

VOLUM: 70 cl
ANTALL/KASSE: 6
ALKOHOL: 52 %

VARENØ.

VECTURA: 175206
VINMONOPOL: 19909901

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, ÅKEVITT OG ANDRE BRENNevin - ALLE PREGET AV HAVET, ØYA OG MENNESKENE BAK.