



FEDDIE

OCEAN DISTILLERY

VÅR TILNÆRMING TIL AKEVITT ER STERKT FARGET AV AT VI ER EN WHISKYPRODUSENT. FOR OSS INNEBÆRER DETTE AT VI MODNER ALLE DE ULIKE KOMPONENTENE PÅ FAT HVER FOR SEG, FOR DERETTER Å SETTE DEM SAMMEN I EN BLEND HVOR VI LØFTER FREM DE BESTE EGENSAPENE TIL HVER ENKELT BESTANDEL. RESULTATET ER EN FATLAGRET AKEVITT MED HØY KONSENTRASJON, TYDELIG URTEPREG OG RIKT, MEN AVSTEMT FATPREG.

SMAK

RIK AROMA MED KRYDDERTONER, SITRUS OG KARVE. DUFT AV KAKAO, OKSIDERT FRUKT, VALNØTT. BLØT, RIK, OG FET MUNNFØLELSE MED SJOKOLADE, ANIS, MØRKE BÆR, HAVREKJEKS, KARVE, OG KVANN. AVSLUTTER TØRT.

INGREDIENSER

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

INFO

VOLUM: 70 cl

ANTALL/KASSE: 6

ALKOHOL: 40 %

VARENØ.

VECTURA: 6164065

VINMONOPOL: 14899601

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.