



FEDDIE

OCEAN DISTILLERY

FEDDIE JULEAKEVITT ER SATT SAMMEN AV KARVE- OG KRYDDERDESTILLAT SOM ER FATMODNET PÅ PORTVINS-, SHERRY- OG BOURBONFAT, BLANDET MED VÅR ØKOLOGISKE SPRIT MODNET PÅ SHERRY- OG BOURBONFAT.

EN STOR ANDEL ER MODNET PÅ STERKVINSFATENE, SOM GIR DEN GYLNE RAVFARGEN ÅRETS JULEAKEVITT HAR.

SOM OM IKKE DET VAR JULETE NOK, HAR VI TILSATT ET UTTREKK AV FIKEN OG DADLER OG 2,5 GRAM ØKOLOGISK RØRSUKKER PER LITER FOR Å GI AKEVITTEN DET JULEPREGET VI ØNSKET. HER DUFTER DET RIKT AV KRYDDER OG JULEKAKER!

SMAK

RIK AROMA AV KAKAO, APPELSIN, KARVE, KVANN, LAKRIS OG HINT AV TOBAKK, INGEFÆR, MØRK SIRUP, KNEKK

INGREDIENSER

ØKOLOGISK HVETESPRIT, KARVEFRØ, FENNIKEL, KANEL, KVANN, SITRUSSKALL, IRISROT, GEITRAMS, SUKKERTARE, LAKRISROT, GALANGAL, FIKEN, DADLER OG RØRSUKKER

INFO

VOLUM: 70 cl

ANTALL/KASSE: 6

ALKOHOL: 40 %

VARENØ.

VECTURA: 175960

VINMONOPOL: 20057801

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.