

Økologisk brennevin fra Fedje!

Håndverksdestilleriet Feddie Ocean Distillery holder til på Fedje, en vakker øykommune i Nordhordland. Her lager vi økologisk whisky, gin og akevitt.

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 egenskapene til hver enkelt bestanddel. Resultatet er en fatlagret akevitt med høy konsentrasjon, tydelig urtepreg og rikt, men avstemt fatpreg.

Feddie Fatlagret Akevitt

Ingredienser

Økologisk hvetespritt, karvefrø, fennikel, kanel, kvann, sitrusskall, irisrot, geitrams, sukkertare, lakrisrot og galangal.

Smaksbeskrivelse

Rik aroma med kryddertoner, tydelig preg av sitrus og karve gir et aromatisk løft. Fattoner med duft av kakao, oksidert frukt, valnøtt og tropisk frukt i sirup. Bløt og rik, fatpreg i form av sjokolade, frukt og anis. Fet munnfølelse med mørke bær, havrekjeks, marmelade, karve, og kvann. Avslutter tørt med fint fatpreg, karve og bakekrydder.

Produksjonsmetode

Økologisk hvetespritt er redestillert i potstill og kolonneapparat med sertifiserte økologiske vekster.

Produktinformasjon

EPD nr.	6164065
Vinmonopol nr.	14899601
Alkohol	40 %
Volum	70 cl
Antall i kasse	6



Perfect serve

4 cl Feddie Fatlagret akevitt
Isbiter om ønskelig