



Økologisk brennevin fra Fedje!

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

Karve er en spennende råvare med en bred aromatisk vifte. Ved hjelp av ulike typer sitrusskall og andre vekster har vi laget en blank akevitt som spiller på mange strenger, men hvor karven gir både topptoner og bass.

Feddie Ocean Blank Akevitt

Råstoff

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

Smaksbeskrivelse

Fokusert aroma med distinkt karve og sitrusskall. Hint av kvann og urt.

Bløt og rik munnfølelse med tydelig karve og sitrus. Avslutter med lakrisrot, kvann og varme krydder. Nyansert og sammensatt, med lang ettersmak.

Produksjonsmetode

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



Perfect serve

4 cl Feddie Ocean Blank Akevitt, Indian Tonic Water av høy kvalitet (vi bruker Fever Tree eller den norske Headless Horseman), sitronskall som garnityr.

Produktinfo

EPD nr.	6050249
Vectura nr.	163883
Vinmonopol nr.	14355501
Alkohol	44 %
Volum	70 cl
Antall i kasse	6