



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. Våre destillatører sørger for at våre produkter til enhver tid holder høy kvalitet. Vår gindestillatør, Therese Østervold Storebø, er også en anerkjent cocktailbartender, noe som sikrer at våre resepter lages med tanke på hvordan produktene brukes.

Nine Sisters Grapefruit Gin

Ingredienser

Økologisk hvetesprit, einebær, koriander, kanel, kvann, lakrisrot, sitron-, appelsin-, og grapefruktskall, irisrot, granskudd, rosépepper, geitrams, dill og nori.

Smaksbeskrivelse

Rik og aromatisk med duft av einebær, grapefrukt, bær og blomst. Saftig og fruktig anslag med grapefrukt og blomst. Avslutter tørt med tydelig einebærpreg. En bløt og moderne gin med lang ettersmak.

Produksjonsmetode

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



Perfect serve

6 cl Nine Sisters Grapefruit Gin, Indian Tonic Water av høy kvalitet (vi bruker Fever Tree eller den norske Headless Horseman), grapefruktskall som garnityr.

Produktinfo

EPD nr.	6093983
Vinmonopol nr.	14519001
Alkohol	42 %
Volum	70 cl
Antall i kasse	6