

OSS CRAFT DISTILLERY

Bareksten Botanical Aquavit

Middels dyp gul. Karvepreget og tydelig aroma av sitrus og svale urter, anis og noe fat. Fyldig smak og antydning til sødme, hint av karve, sitrus, fat og lakris. Akevitten modnes på nye 250- og 500-liters Oloroso Sherryfat og ved bruk av nye fat gjør at smaken oppleves rundere. Stilen er moderne og tidsriktig med en tydelig smak av vanilje, anis, sitrus og karve. I tillegg til å være moderne og tidsriktig er den samtidig klassisk, slik en akevitt skal være. Akevitten passer utmerket til julemiddagen, som en fredagsdram eller som en mixer i en klassisk drink.

Horeca veil. eksl. mva: **471,53**

Lam og sau

Svinekjøtt

Fylde

God fylde og antydning til sødme, nyansert preg av karve, sitrus, litt fat og lakris, god lengde.

Vinmonopol nr	**6859001**	Alkoholprosent	**40%**	Varetype	**Akevitt**
EPD nr	**4993267**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**4,2 g/l**
Land	**Norge**	Utvalg	**-**	Distrikt	**Vestland**
Forpakning	**70 cl, Glass**	Segment	**-**		