

MEIR DISTILLERY

2435 Akevitt

2435 Akevitt Type: Brun akevitt Land: Norge (Akershus, Vestby) Produsent: Meir Distillery (i samarbeid med Hedmark Alkemiske Destilleri og Strætåsen Akevittlag) Alkohol: 40 % Volum: 70 cl Sukker: ca. 8 g/ Produktbeskrivelse 2435 Akevitt er en norsk, fatlagret akevitt med rik og kompleks karakter. Den er basert på tradisjonelle akevittkrydder, med karve i front, balansert av et bredere spekter av urter og krydder. Akevitten er lagret på en kombinasjon av sherry- og madeirafat, noe som gir økt dybde, vinøse toner og en avrundet stil. (ref: 2435.no) Navnet «2435» refererer til postnummeret til Braskereidfoss, og produktet er utviklet som en lokal hyllest til området og råvaretradisjonen knyttet til potetsprit. (ref: isolor.no) Dyp, mørk gyllenbrun. Tydelig karvepreg med innslag av krydder og fat. Fyldig smak med markant karve, integrert krydderpreg og tydelig…

Horeca veil. eksl. mva: **528,07**

Fylde

Karvepreg med tydelig fataroma. Lang og bløt ettersmak.

Vinmonopol nr	**16322101**	Alkoholprosent	**40%**	Varetype	**Akevitt**
EPD nr	**6333025**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**8 g/l**
Land	**Norge**	Utvalg	**-**	Distrikt	**Akershus**
Forpakning	**70 cl, Glass**	Segment	**-**		