

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. ekskl. 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	-		