

BRENNEVINGROVA AS

Brennevinsgrova Juleakevitt



Gyllen brun. Kompleks duft av karve, krydder og sitrus med tydelig fatpreg. Rik og krydret smak med preg av karve, ingefær, allehånde, stjerneanis, nellik, kassiakanel, kardemomme og sitrus. Rund og balansert ettersmak. Destillert på kolonneapparat. Modnet i over 14 måneder på brukte bourbon-, portvin- og sherryfat (Oloroso og PX). Krydderblanding inkluderer karve, ingefær, kvannrot, allehånde, stjerneanis, nellik, cassia kanel, rosepepper, sort pepper, appelsin og mandarin. Klassisk juleakevitt som passer til tradisjonelle juleretter som ribbe, pinnekjøtt og lutefisk, men også til modne oster og desserter. Serveres romtemperert eller lett avkjølt (12–16 °C) i små glass for å fremheve aromaene. Lokalt preg fra Sunnmøre med bruk av kortreiste råvarer og fjellvann fra breen. Fatlagring gir en rund og harmonisk karakter med varme kryddertoner og hint av sødme fra portvin og sherryfat.

Horeca veil. ekskl. mva: **388,86**



Fylde



Rik og krydret, preg av sitrus, karve og fat. Rund ettersmak.

Vinmonopol nr	14913902	Alkoholprosent	40%	Varetype	Akevitt
EPD nr	6875496	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Norge	Utvalg	-	Distrikt	Møre og Romsdal
Forpakning	50 cl, Glass	Segment	-		