

BRENNEVINGROVA AS

# Brennevinsgrova Turakevitt



Smaksprofil I duft finner du varme toner av vanilje, tørket frukt, karve og anis, med et hint av krydder som gir dybde og kompleksitet. En myk og rund turakevitt med smak av karve og krydder, og elegant balansert med et diskret fatpreg. Produksjon og ingredienser Destillert på kolonneapparat og modnet på oloroso fat, som tilfører en rik og nøtteaktig undertone. Akevitten er laget med et spennende utvalg botaniske ingredienser: karve, anis, rosepepper, blåbær, irisrot, kjørvel og sitrus – en sammensetning som gir både friskhet og finesse. Servering Turakevitten er utmerket til tur, rundt bålet, alene og til din turmat!

Horeca veil. ekskl. mva: **171,59**



Fylde



Mykt anslag av karve.  
Krydder, noe fat.

Vinmonopol nr	<b>17381704</b>	Alkoholprosent	<b>40%</b>	Varetype	<b>Akevitt</b>
EPD nr	<b>6875553</b>	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>Norge</b>	Utvalg	-	Distrikt	<b>Møre og Romsdal</b>
Forpakning	<b>20 cl, Glass</b>	Segment	-		