

BRENNEVINGROVA AS

Brennevinsgrova Straumshornet Akevitt



En klassisk, fatlagret norsk akevitt inspirert av det dramatiske vestlandslandskapet og fjellet Straumshornet. Her kombineres tradisjonelt akevitt håndverk med nøye utvalgte botaniske ingredienser, for å skape en rik og balansert smaksopplevelse. Akevitten er basert på klassiske krydder som karve og anis, som gir den karakteristiske norske profilen. Modning på fat tilfører varme toner av vanilje, treverk og krydder, samtidig som det runder av spriten og gir dybde og struktur. Resultatet er en kompleks, men harmonisk akevitt med tydelig identitet. Duften er innbydende med preg av karve, tørket krydder og et hint av fat. Smaken er fyldig og avrundet, hvor kryddertonene balanseres av en mild sødme og fatpreg. Ettersmaken er lang, varmende og nyansert, med en elegant avslutning. Passer spesielt godt til tradisjonell norsk mat som lam, pinnekjøtt og spekemat, og fungerer...



Fylde



God fylde med preg av karve, sitrus, bær og eikefat.

Vinmonopol nr	15676401	Alkoholprosent	41%	Varetype	Akevitt
EPD nr	7002744	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Norge	Utvalg	-	Distrikt	Møre og Romsdal
Forpakning	70 cl, Glass	Segment	-		