

BRENNEVINGROVA AS

Brennevinsgrova Sommerakevitt



En frisk og lett-drikkelig norsk akevitt utviklet med tanke på lyse, varme dager og uformelle måltider. I denne varianten er tradisjonelle akevittkrydder balansert mot en mer moderne og sommerlig stil, hvor friskhet og eleganse står i fokus. Akevitten er basert på klassiske botaniske ingredienser som karve og anis, kombinert med lysere urter og sitruspreg som gir et løft i aroma og smak. Resultatet er en ren og delikat akevitt med tydelig karakter, men uten å bli tung – perfekt til sesongens lettere retter. Fine toner av urter, karve og et hint av sitrus. Smaken er frisk, rund og balansert, med en lett krydret profil og god harmoni mellom fat, krydder og friskhet. Avslutningen er tørr, ren og behagelig. Brennevinsgrova Sommerakevitt egner seg spesielt godt til retter med fisk og skaldyr,...



Fylde



Mild dillsmak, karve og urtepreg.

| | | | | | |
|---------------|---------------------|----------------|------------|---------------|------------------------|
| Vinmonopol nr | 19204402 | Alkoholprosent | 40% | Varetype | Akevitt |
| EPD nr | - | Vecturanummer | - | Sukkerinnhold | < 3 g/l |
| Land | Norge | Utvalg | - | Distrikt | Møre og Romsdal |
| Forpakning | 50 cl, Glass | Segment | - | | |