



OSS CRAFT DISTILLERY

Bareksten Botanical Aquavit

Middels dyp gul. Karvepreget og tydelig aroma av sitrus og svale urter, anis og noe fat. Fylldig smak og antydning til sødme, hint av karve, sitrus, fat og lakris. Akevitten modnes på nye 250- og 500-liters Oloroso Sherryfat og ved bruk av nye fat gjør at smaken oppleves rundere. Stilen er moderne og tidsriktig med en tydelig smak av vanilje, anis, sitrus og karve. I tillegg til å være moderne og tidsriktig er den samtidig klassisk, slik en akevitt skal være. Akevitten passer utmerket til julemiddagen, som en fredagsdram eller som en mixer i en klassisk drink.

VINMONOPOLET: **449,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **380,44**



Lam og sau



Fylde



Akevitt med god fylde og antydning til sødme, preg av karve, sitrus, litt fat og lakris, god lengde.



Svinekjøtt

Vinmonopol nr	6859001	Alkoholprosent	40%	Varetype	Akevitt
EPD nr	4993267	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	3,5 g/l
Land	Norge	Utvalg	-	Syreinnhold	4 g/l
Distrikt	Vestland	Forpakning	70 cl, Glass	Segment	-