

Attåt Gardsakevitt PET

Middels dyp gyllengul. Aroma og smak med god fylde og tradisjonelt preg av karve og koriander, innslag av egendyrket eple, rabarbra, fennikel og sitrongress.



Potetbrennevin, krydder



Nøytral brennevin laget på norske poteter som er krydderdestillert.



Lagret i 12 måneder i spanske sherryfat før tapping.

kr

Alkohol: 40%

Vinmonopolet:

Basisutvalg, kat. 1

13380602

Produsent	Type	Land	District
Gardsbrenneriet	Akevitt	Norge	Vestland
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
2		35 cl	12