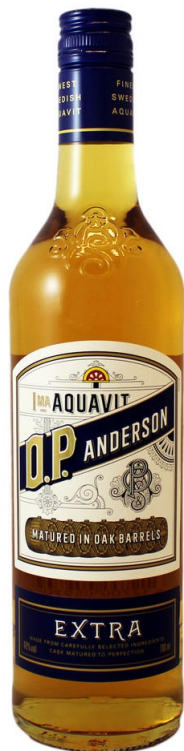


O.P. Anderson Extra



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.7
I kasse:	12
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	2852401
Vinmonopol pris:	kr 339,90

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

*Tydlig karakter av whisky og sherry
Passer godt til røkte retter og ost
Jevn kvalitet i alle flasker*

Akevitt - Sverige

Produsent: O.P Anderson
Webside: <http://www.altia.se>

Produsentbeskrivelse:

Den 4. mai 2017 åpnet O.P. Anderson et helt nybygget destilleri i Sundsvall i Sverige, og samlet dermed all sin svenske akevittproduksjon i samme lokale. Blant de produktene som produseres i O.P. Anderson Distillery finner du blant annet snapsklassikere som Skåne Akvavit, Hallands Fläder, og ikke minst, O.P. Anderson.

Produktinformasjon:

O.P. Anderson Extra har samme base av krydder som O.P. Anderson – en fyldig smak av kummin med innslag av anis og slik som i originalen brukes det ekte krydder i prosessen. Til forskjell fra O.P. Anderson inneholder O.P. Extra Oloroso-sherry og maltwhisky. Akevitten lagres på fat i to måneder på Solera-metoden noe som gjør at alle flaskene holder jevn kvalitet og inneholder deler av den akevitten som er lengst lagret.

Smaksnotater:

Tydlig karakter av whisky og sherry

Serveringstips:

Til mat som er røkt eller ost

Farge:	Gyllenbrun
Duft:	Tørket frukt med et hint av røyk
Smak:	Tydlig karakter av whisky og sherry
Avslutning:	Tydlig fatkarakter med hint av røyk
Base:	Vann, kornbrennevin og urter
Alkohol:	40.0 %vol