

O.P Anderson Björk



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.5
I kasse:	12
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	10438202
Vinmonopol pris:	kr 269,40

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

Akevitt - Sverige

Produsent: O.P Anderson

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:

Nye O.P Anderson Björk er blitt lansert i forbindelse med gjenåpningen av det svenske Nationalmuseum. Akevitten er utviklet av akevitt- master blender Jonas Odland fra O.P. Anderson i samarbeid med Bodil Stigsdotter, sommelier og partner i Restaurang Nationalmuseum samt utnevnt till Sveriges snappsommelier. Basis for denne nye akevitten er en en tradisjonell O.P. Anderson, krydret med spisskummen, anis og fennike. Den blir deretter lagret på eik i 6 måneder. I O.P. Anderson Björk tilføres også en karakter av björk. Akevitten er smaksatt med ekstrakt fra bjørkeknopper plukket i Jämtland.

O.P. Anderson Björk fremstilles som de andre O.P.-produkter på O.P. Anderson Distillery i Matfors utenfor Sundsvall. Alle ingrediensene er økologiske.

Smaksnotater:

Smak av björk, sitronskall, einebær.

Farge:	Lys gul.
Duft:	Björk, sitronskall, einebær.
Smak:	Björk, sitronskall, einebær.
Base:	Vann, kornsprit, bjørkesevje, sukker, bjørkeknoppekstrakt, botanisk destillat.
Alkohol:	37.5 %vol