

Amundsen Expedition Klar Vinter



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.7
I kasse:	12
Emballasje:	PET
Vinmonopol nr:	10889801
Vinmonopol pris:	kr 296,20

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

Akevitt - Sverige

Produsent: [Altia Corporation](#)**Produsentbeskrivelse:**

Altia er et ledende vin- og brennevinsselskap som tilbyr kvalitetsmerkevarer i de nordiske og baltiske landene. Altia produserer, markedsfører, selger, importerer og eksporterer alkoholholdige drikkevarer i disse markedsområdene. Altia har et bredt produksjons-, logistikk- og salgsapparat, noe som gir nærhet til lokale kunder, partnere og forbrukere.

Produktinformasjon:

Inspirert av våre mat og drikke tradisjoner har Amundsen's Aquavit's Master Blender laget Amundsen Expedition Klar Vinter, der karve, dill, pomerans og sitron danner et tradisjonelt smaksgrunnlag. Frø av karve, anis og fennikel blir oppmalt i kornsprit og vann og destillert i pot-stills. Krydderdestillatene blandes med vann og sukker og modnes deretter på eikekar i 6 måneder, og så blandet med destillater av dillfrø, sitronskall og bittert appelsinskall, oloroso-sherry, naturlig dill-smak, kornsprit og vann.

Smaksnotater:

Middels fyldig akevitt med fokusert preg av dill, sitrus og karve, god lengde i ettersmaken.

Serveringstips:

Nytes som frisk snaps til lettere mat eller til en smaksrik øl.

Farge:	Klar
Duft:	Fokusert aroma med tydelig preg av dill, fint innslag av sitrus og karve.
Smak:	Middels fyldig akevitt med fokusert preg av dill, sitrus og karve, god lengde i ettersmaken.
Base:	Karve, dill, pomerans og sitron
Alkohol:	37.5 %vol