

KIMERUD

HÅVALDSEN AQUAVIT



Håvaldsen Aquavit er en klassisk skandinavisk akvavit i en ny forklædning. Dette skyldes lagring i tre forskellige fadtyper - Sherry, Madeira og fransk eg. Denne akvavit er den første af sin art og sandsynligvis også den første akvavit i verden, som kan henvise til eksperimentel fadlagring.

Håvaldsen Aquavit er ideel som en Avec / Digestif, eller som en interessant ingrediens i cocktails.

Smagsnoter

Destilleret på Kartoffler og lagret på tre slags fade hhv. Sherry , Madeira og fransk eg. Smagen er blød og kompleks, med spidskommen, frugtige noter og et strejf af citrus og karamel.

Land: Norge

Destilleri: Kimerud

Alkohol: 40% alk.

Alder: 9 måneder

