

Vinoplevelser

Arvesølvet 38%

Det Norske Brenneri K.G. Puntervold



Det Norske Brenneri bruker i høy grad urter og krydderier fra den norske natur, alle sammen i høyeste kvalitet. Det norske klima er kjølig og sikrer bær og urter en anden smag og karakter. Ofte bruker nordmændene fadlagring med spanske Oloroso-sherryfade, og lige så ofte vinder brænderiet internationale priser for sine akvavit.

Leverandør

Det Norske Brenneri K.G.
Puntervold

Land

Norge

Type/Farve

Akvavit

Dyrkning

Traditionel

Riedel glas

Akvavit

Smagekommentarer

Det Norske Brenneri bruger i høj grad urter og krydderier fra den norske natur, alle sammen i højeste kvalitet. Det norske klima er kjølig og sikrer bær og urter en anden smag og karakter. Ofte bruger nordmændene fadlagring med spanske Oloroso-sherryfade, og lige så ofte vinder brænderiet internationale priser for sine akvavit.

Alkohol

38,00%

Protype

Skruelåg



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN