

Ægir Kvist Organic Gin

Tilgjengelig fra: januar 2023

"Kvist" is the Norwegian word for a branch or twig, rather fitting as we go collecting fresh juniper branches for this handcrafted organic gin. In creating Kvist, we slowly distill pure grain spirit through a collection of carefully selected organic botanicals. The result is an aromatic and elegant gin with flavours of juniper and citrus that is equally enjoyable neat as it is in a distinctive gin and tonic.

Alkohol: 46 %

Volum: 0.50

Varetype: Brennevin

Type: Gin

Land: Norge

Cuveco nr: 9081753

Vinmonopol nr.: 14259102

Til salg gjennom: Horeca/Vinmonopolet

Produsent - Ægir Bryggeri

Flåmsbrygga, 5742 Flåm

Ægir Bryggeri er et håndverksbryggeri som holder til mellom fjord og fjell i fagre Flåm. De brygger et mangfold av typeriktige ølsorter, utforsker stadig nye smaker og er opptatt av å lage godt øl til alle typer mat. Bryggeriet ble etablert i 2007 og har navn etter jotunen Ægir fra norrøn mytologi – i følge allfader Odin den beste ølbryggaren i verden. Siden starten med pub og bryggeri i ett, har etterspørselen etter Ægir-øl skutt i været i hele landet, samt i eksportmarkeder som Sverige, England og USA. I 2012 utvidet Ægir med et nytt produksjonsbryggeri (kapasitet på opptil to millioner liter i året) og de har også et lite brenneri der de lager edle dråper i små og smakfulle parti. Oppskriften de følger, er like fullt den samme som alltid; friskt fjellvann, gode råvarer og sikker sans for de små detaljene som hever smaken.

CASK

