



Lysholm Linie Madeira Casks

Lysholm Linie Double Cask Madeira er en unik akevitt for dem som vil unne seg noe ekstra godt i glasset. Som alle andre Linie-akevitter har den krysset ekvator to ganger, på en fire måneder lang reise fra Norge til Australia og tilbake. Etter reisen legges den over på madeirafat i tolv måneder.

Produktnavn Lysholm Linie Madeira Casks

Produsent Arcus

Karakteristikk Friskhet 0, sodme 0, garvestoffer 0, fylde 0

Lukt Karve, anis, fat og toner av sitrusfrukt

Farge Dyp brungul

Serveringstemperatur 18-20 °C

Lagringsgrad Drikkeklar nå

Produksjonsmetode Tradisjonell produksjonsprosess med blanding av potetsprit og krydderdestillat. Fatmodnet 16 mnd på Sherry fat så 12 m på Madeirafat

Passer til Dessert, kake, frukt og ost

Innhold 41.5% alkohol, 4.0 g/l sukker og 0.0 g/l syre

Volum 0.70 l

Land Norge

Importør Arcus Norway AS

Vecturanummer 205752

Varetype Akevitt

Varenr. Vinmonopolet 3004101

Utvalg Vinmonopolet Bestillingsutvalget

Korktype Skrukapsel

Emballasjetype Engangsflasker av glass