



Östgöta Sadesbrännvin

Pris inkl. moms

219,00kr

Systembolaget nr.

13

Beskrivning

Stor doft med inslag av honung, halm och russin, ren smak med liten sötma, inslag av honung, halm och russin

Rekommendation

Passar bra till flertalet sillar, Janssons frestelse, gravad lax och rökt eller grillat kött samt sushi. Passar även utmärkt att avnjutas som den är.

Produktion

Påminner om vällagrad whiskey då spriten av kornmalt som destillerats på whiskeypanna och lagrats på whiskyfat

Kul att veta

Lanserades 1864 av värdshusvärden och spritfabrikören Erik Rhenberg under namnet Rhenbergs Sades Brännvin som var ett ekfatslagrat destillat av kornmalt och smaksatt med russin och honung. Drycken tillverkade i Söderköping. Eftersom Erik Rhenberg var den enda som hade receptet, och då inte hade det nedskrivet, så försvann receptet på brännvinets kryddning då han avled. Men drycken fortsatte säljas, då det fanns ett väldigt stort lager av denna. Men då lagret sinade, så försvann den såklart från hyllorna. Då gav man sig på att försöka återskapa kryddorna och lyckades efter fem års testande. Då lanserades brännvinet på nytt under namnet Östgöta Sades brännvin. Detta kryddade sprit tillverkas av Altias kryddmästare Jonas Odland

Produkttyp: Kryddat brännvin
Volym: 500 ml Alkoholhalt: 40 %
Producent/varumärke:
O.P. Anderson Distillery
Förpackning: Flaska 500 ml
Förslutning: Skruvkork
Sockerkhalt: 17 gram/liter

folkfolk

www.folkofolk.se

08-557 790 00, info@folkofolk.se