

Variant:	Alder:	Destilleri:	Region:	Aftapper:
Lavendelens Forførelse Gæren er isoleret fra en lavendelblomst og bidrager med aromatiske noter af modne bananer og et fint strejf af abrikos.	NA	Scientific Lectures	Kerteminde	Original
Den Fri Fermentering Spontan fermentering drevet af vild mikrobiologi. En markant og karakterfuld smagsprofil med tydelige fermentative noter, herunder smørsyre, som tilfører dybde, kant og kompleksitet.	NA	Scientific Lectures	Kerteminde	Original
Gærkransens Tradition Gæren er isoleret fra hyldeblomst og giver naturlige, elegante noter af moden pære.	NA	Scientific Lectures	Kerteminde	Original
Marcipan i Vildskab Gæren er isoleret fra hyldeblomst og frembringer varme noter af mandel og marcipan med en let sødme.	NA	Scientific Lectures	Kerteminde	Original
Blomsterstøv i Marken Fadmodnet honningdestillat danner basen, og gæren er isoleret fra overfladen af en honningbi. Resultatet er en afrundet smag med tydelige noter af modne bananer.	NA	Scientific Lectures	Kerteminde	Original

Alc.:	Pris:	Smagt:
46	25	
42	25	
42	25	
42	25	
42	25	