

Ægir India Pale Ale

India Pale Ale i klassisk California-stil. Koparraud farge, balansert bitterheit og rike humletonar av furunål og sitrus. Ølet er friskt og lettdrikkeleg og har ein lang, behageleg ettersmak. Står godt på egne bein, men passar også perfekt til lam, okse, feit fisk, moden ost og godt krydra mat. Tilrådd serveringstemperatur 6-8°C.

Smaksnotat:

Kobberrød. Fruktig med preg av mellom mørk malt, sitrus og humle. Balansert bitterhet og rike humletoner av furunål og sitrus. God friskhet og lengde.

Alkohol: 6.5 %

Volum: 0.44

Varetype: Øl

Type: India Pale Ale

Land: Norge

EPD nr: 6195358

Cuveco nr: 9081258

Vinmonopol nr.: 14985302

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 millionar 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

