



Nørrebro Ravensborg Rød

Typ:	Mellanmörk ale
Producent:	Nørrebro Bryghus., Danmark
Smak & Doft:	Kopparröd färg. Stor maltig doft med karamellton och inslag av rostat bröd. Fyllig smak med lätt bränd ton och viss maltsötma. Lång eftersmak med bra beska och fin humlekaraktär.
Passar till:	Fläsk, lamm med kryddor samt vilt.
Övrigt:	Nørrebro Bryghus i hjärtat av Köpenhamn startades 2003 av Anders Kismeyer som tidigare varit laboratoriechef och kvalitetsansvarig på Carlsberg. Inspirerad av utvecklingen i USA med American Craft Breweries, vill han förnya dansk ölkultur. Anders Kismeyers bakgrund som kvalitetsansvarig märks tydligt på bryggeriets hemsida där han ingående förklarar varför Nørrebro Bryghus har kortare hållbarhet på sina öl och varför ölet pastöriseras. Nørrebro Bryghus har helt nyligen börjat tappa öl på flaska, detta öl bryggs i ett nytt bryggeri utanför Köpenhamn, men med samma bryggmästare och med samma kvalitetsfilosofi.
Alkoholhalt :	5,5 %
Jäsning :	Överjäst
Artikelnummer:	45222-01 (600 ml flaska)
Hemsida:	www.noerrebrobryghus.dk

