



Weihenstephaner Original

Typ: Ljus lager

Producent: Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, Tyskland.

Smak & Doft: Skimrande ljusgult med gräddigt skum. Mjuk, maltig doft med inslag av vanilj. Mjuk, neutral smak med balanserande men måttlig efterbeska.

Passar till: Detta typiskt bayerska öl passar utmärkt till alla sorters charkuterier och smårätter som korv med söt senap och mjuka saltkringlor, surdegsbröd med mjukost och färska rädisor eller milda patéer. Ölet fungerar naturligtvis också bra till husmanskost eller som sällskapsdryck.

Övrigt: Bryggeriet ligger i Freising strax norr om München och är världens äldsta med 1040 som grundningsår. Från början var det ett klosterbryggeri, men år 1803 stängde bayerska staten klostret och tog över bryggeriet. År 1895 grundades den första bryggerihögskolan på Weihenstephan, och den gäller fortfarande som världens förnämsta. Idag är bryggeriet en modern mönsteranläggning vars produkter är stolta bärare av Bayerns uråldriga bryggertraditioner. **Weihenstephaner Original** är en typisk bayersk ljus lager med neutral karaktär, maltdominerad smak och måttlig beska. Lagringstiden är ovanligt lång för den här typen av öl, vilket ger en renare smak. Det moderna lagerölet utvecklades i Bayern under 1830-talet, men på den tiden var det mörkt. För att möta pilsnernas ökande popularitet började Bayerns bryggare att tillverka ljus lager från och med 1890-talet.

Alkoholhalt : 5,1 %

Jäsning : Underjäst

Artikelnummer: 1523-01 (500 ml flaska)

Hemsida: www.brauerei-weihenstephan.de

