

Samuel Adams Noble Pils

Typ: Säsongsöl (Bohemian Pilsner)

Producent: Boston Beer Company, USA

Smak & Doft: Kristallklart gyllengul med ett vackert vitt skum. Stor kryddig aromatisk humlearom med inslag av svartavinbärsblad. Ren och snygg maltighet med en bestämd och angenäm citrusbeska.

Passar till: Gott till en fiskgratäng Florentine, en grillad kyckling med citrus eller fläskfilé med ratatouillie.

Övrigt: Boston Beer Company är ett förhållandevis ungt bryggeri, som grundades 1983 av Jim Koch.

Samuel Adams Noble Pils introducerades 2009 och är bryggd enligt den bohemiska traditionen. Vi startade med en speciell sort av vårkorn som sedan arbetats med urgamla tekniker kallat "floor malting". Denna traditionella malt ger en rik maltig karaktär och en distinkt pilsnersmak till ölet. Ölet bryggs även av alla fem "noble" humlesorter vilket ger en fräsch och härlig citrushumle-doft och smak. Var och en av de fem olika sorterna ger alla sin egen prägel, allt från citrus och krydda till lite mer trä och blommor. Ölet blir krispigt, komplext och uppfriskande.

Samuel Adams Noble Pils 2009 vann "Beer Lover's Choice Election 2009", framröstad av 67 000 ölälskare för sin krispighet och komplexitet med en uppfriskande smak.

Alkoholhalt: 5,2%

Jäsning: Underjäst

Artikelnr: 1544-03 (355 ml flaska)
1544-30 (fat)

Hemsida: www.samueladams.com

