



SOLSTICE D'HIVER

Alkoholhalt: 9,8 %
Antal/kolli: 24 x 341 ml
Öltyp: Barley Wine
Producent: Brasserie Dieu du Ciel
Land: Kanada

Beskrivning:

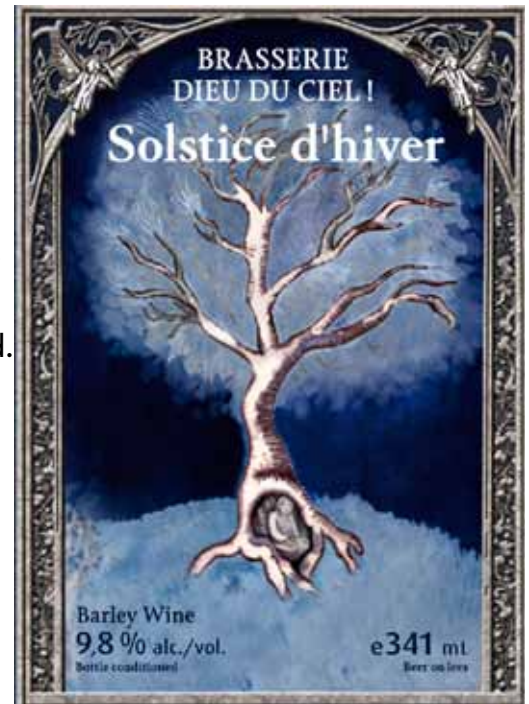
Detta ädla vinteröl är brunt med flammande röda höjdpunkter. Smaken är utsökt söt och likörliknande med inslag av bränd karamell som kommer från malten och en förlängd kokningstid. Det är en väldigt bitter öl med aromer av humle och alkohol och smak som påminner om röd frukt som väckts av den engelska jästtyp vi använder för att jäsa det.

Solstice d'hiver (vintersolståndet) bryggs bara en gång om året, och är då i åldern 4 till 5 månader innan det säljs. Denna åldringsprocess är nödvändig för att uppnå en perfekt balans mellan den skarpa bitterheten och de andra smakerna i ölet. Fantastisk till choklad med hög kakaohalt, grön- och blåmögelostar och höstens vilträtter. Missa inte denna kraftfulla brygd som skapats av Kanadas "bästa" mikrobryggeri – Dieu du Ciel.

Solstice d'hiver föddes på Montreal Brewpub i december 1998

Historik:

Bryggeripuben startade 1998 av ett gäng välutbildade mikrobiologer och tillika hembryggare och resultaten är fantastiska. De har vunnit mängder med priser för sina olika brygder. Hela gänget som arbetar på bryggeriet är entusiastiskt och tullar inte på kvaliteten oavsett vad det kommer att kosta.



AB Wicked Wine Sweden
Ritarslingan 18
187 66 Täby

www.wickedwine.se
facebook.com/wickedwine

Tfn: 08-544 723 53
Fax: 08-792 40 83
info@wickedwine.se