

## Route des Épices

**Öltyp:** Ale

**Alkoholhalt:** 5,0%

**Antal/kolli:** 24 x 341 ml

**Beskrivning:** Routes des épices (franska för "kryddresan") är en rågöl bryggt med både svart och grönpeppar. Inledningsvis avslöjar ölet smak av färsk säd och malt, som ger noter av choklad, kola och frukt. Den pepparsmak och doft helt avslöjas på upploppet, vilket ger en behagliga, kryddiga och härliga stickningar på tungan. Detta öl vann guld (andra plats bland 10 vinnare guld) som avgjordes vid "MBeer" contest under Mondial de la Bière i Montreal 2006.

Route des épices föddes på Montreal Brewpub maj 2002

**Producent:** Brasserie Dieu du Ciel

**Land:** Kanada

**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.

