



SAMUEL SMITH'S ORGANIC APRICOT

Samuel Smith's Organic Apricot er et fantastisk fruktøl med smak av aprikos. Alle fruktølene til Samuel Smith brygges på det lille bryggeriet til Samuel Smith i Stamford som heter All Saints Brewery. Ølene brygges for hånd ved hjelp av gammelt manuelt bryggeriutsyr. Her bruker Samuel Smith kun det fineste økologiske byggmaltet og hvetemaltet til å lage komplekse fruktøl. Ølene gjennomgår en primær og sekundær fermentering som gjør at ølet får en utvidet modnings prosess som hjelper til med å skape kompleksiteten. I etterkant blir ølet blendet med naturlig og økologisk fruktjuice som skaper et delikat fruktøl med betydelig styrke og karakter.

Den myke karakteristiske karakteren av modent øl fungerer perfekt som motpunktet til den økologiske aprikosjuicen. Dette i gjengjeld gir en velbalansert og smakfullt fruktøl. Organic Apricot er et autentisk håndverksøl som blir brygget på den gamle måten og vi kan dermed anbefale dette produktet på det sterkeste.

Bryggeri:	Samuel Smith's Brewery	Vectura nr:	140433
Ølstil:	Fruktøl	Pris (eks mva):	35.97
Land:	England	Til salg gjennom:	Vectura // Grossist
		Importør:	Strag AS
		Størrelse:	35,5 cl
		Ant. pr. kart:	24
		Alkohol:	5.1%



STRAG
GRUPPEN