



INEDIT DAMM 20L KEYKEG

Estrella Inedit er brygget med hvetemalt og krydder.

Dette hvete/hvit ølet er i stil med Witbier, som kommer opprinnelig fra Belgia som er laget med umaltet hvete. Umaltet hvete gir ølet mer fylde og en mykere, fyldigere munnfølelse.

Inedit ble opprettet i 2008 av Ferran Adria, verdens mest prisbelønte kokk og hans team av sommelierer fra elBulli som så et behov for å lage et øl som kan komplimentere de varierte smakene som finnes i moderne gastronomi.

Estrella Inedit er intens og kompleks på nesen. Dens søte krydder og fruktige noter kombineres med frisk gjær og blomstrende aromaer. Infusjonen av koriander, lakris og appelsinskall gjennomsyrer inntrykket på ganen. Dens subtile, godt integrerte kullsyre fremhever perfekt disse smakene i munnen. Den er kremaktig, myk og allsidig i matsammensetninger. Godt og forfriskende med høy drikkbarehet. Lang behagelig ettersmak.

Inedit kan kombineres med et bredt utvalg av kulinariske kreasjoner, selv de mest kompliserte sitrusbaserte rettene eller de med bitre toner. Fantastisk med forretter, salater og fet fisk, dens allsidighet betyr at den også kan kombineres med krydrede eller søte og sure smaker. Et svært dynamisk øl som passer perfekt til hele smaksområdet.

Bryggeri:	Estrella Damm	Vectura nr:	159535
Ølstil:	Witbier/Blanche	Pris (eks mva):	1510.21
Land:	Spania	Til salg gjennom:	Vectura // Grossist
EPD nr:	5022819	Importør:	Strag AS
		Størrelse:	20L
		Alkohol:	4,8%



STRAG
GRUPPEN