



## SAMUEL SMITH YORKSHIRE STINGO

---

Stingo er lagret og modnet på bryggeriets eikefat i deres underjordiske kjeller i minst ett år før det blir ytterligere naturlig kondisjonert på flaske. Gradvis trekker fatene inn mer og mer av karakteren til alet som fermenteres i disse unike yorkshire sten firkantene. Et skikkelig håndverksøl på aller øverste hylle. Smaksnotater av frukt, rosin, sirup, toffee, og eikepreg. Begrenset kvantum tilgjengelig.

### PASSER TIL

Biff, vilt eller mat med komplekse smaker.

---

<b>Bryggeri:</b>	Samuel Smith's Brewery	<b>Vectura nr:</b>	147666
<b>Ølstil:</b>	Fatlagret Ale	<b>Pris (eks mva):</b>	83.93
<b>Land:</b>	England	<b>Til salg gjennom:</b>	Vectura
<b>Lagring:</b>	Drikkeklar nå, men kan også lagres	<b>Størrelse:</b>	55cl
		<b>Ant. pr. kart:</b>	12
		<b>Alkohol:</b>	8%

---



STRAG  
GRUPPEN