

THE ORIGINAL HΨ



Namn: *HΨ (uttalas "ai")*

Best.nr:88673

Metod: *Champagne*

Tillverkningsland: *Belgien på licens av ZAGO.srl*

Stil: *Dubbel malt, ljus färsköl, extra stark*

Fermentation: *överjäst med refermentation i flaska*

Innehåll: *kornmalt, humle, jäst, vatten*

Färg: *"levande" gyllengul*

Ton: *konsekvent, kristallisk med finmald, krämig och kompakt skum*

Kropp: *balanserad, välstrukturerad, full, harmonisk*

Doft: *färsk jäst, brödsmlor, tomat blad, havs essens*

Smak: *malt, blommande humle, toner av ananas och aprikos, örter, svaga toner av dadlar och sherry. En evolution av smaker som behagligt växer i gommen.*

Alkohol vol: *11%*

Serveringstemperatur: *8 grader C(46 F)*

Serveras till: *en öl för alla smaker, extraordinär till rå fisk, skaldjur, vitt och rött kött, råbiff, sötsurt och starkare rätter, kronärtskocka, ost efter säsong samt risotto. Ett alternativ för alla festliga tillfällen!*

Karakteristika: *Cuvée av ren malt, opastöriserad, hantverksmässigt bryggd enligt champagenmetoden efter ett mycket gammalt recept baserat på månens faser*

Hållbarhet: *minst 3 år*

Etiketten: *representerar den Egyptiska gudinnan HΨ, som symboliserar lycka/glädje och festiviteter*

Storlek: *375 ml – 750 ml – 1.5 L magnum – 3 L jero-boam.*

Lite historik:

HΨ är framtagen av italienaren Mario Chiaradia, grundare av ZAGO.srl 1978, som specialiserat sig på öl. Hans passion för öl och ambitionen att optimera ölets kvalitativa egenskaper har efter årtal av laborerande, slutligen (1998) mynnat ut i denna högkvalitativa dryck, utan tillsatser och med oemotståndlig karaktär.

Då Egyptierna anses vara bland de första att tillverka öl blev en egyptisk gudinna som symboliserar fest och glädje ett naturligt val för hans nyskapande, därav namnet HΨ (“ai”).

IMPORTERAS AV:

DE JOUNGE EURENIUS AB, HÄGERVÄGEN 26, S-131 50 SALTSJÖ-DUVNÄS

TEL/FAX: +46 8 718 00 35

MOB: +46 70 722 45 50

info@dejeab.se