

## HΨ CUVÉE



**Namn:** *HΨ Cuvée (uttalas "ai" Cuvée)*

**Metod:** *Champagne*

**Tillverkningsland:** *Belgien på licens av ZAGO.srl*

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

**Fermentation:** *överjäst med refermentation i flaska*

**Innehåll:** *rostad kornmalt, humle, jäst, vatten*

**Färg:** *gyllene bärnstensfärgad*

**Ton:** *beslövande med osynliga lätt pärlande bubblor, tjockt och fylligt skum*

**Kropp:** *balanserad, full, harmonisk*

**Doft:** *vanilj, karamell, lakrits, mogna plommon, ek trä*

**Smak:** *rostad kastanj, mogen banan, dadlar, russin, rom med en ton av enbär, eftersmak av rostat kaffe och fyllighet dröjer sig kvar i gommen*

**Alkohol vol:** *11 %*

**Serveringstemperatur:** *8-10 grader C(46-50 F)*

**Serveras till:** rökt fisk och salami, kryddad ost, rostbiff, torra desserter/kakor, mandelmassa, choklad

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

**Hållbarhet:** *minst 3 år*

**Etiketten:** *representerar de Egyptiska gudarna Isis och Osiris som skålar för fortsatt glädje/lycka och fest*

**Storlek:** *750 ml – 1.5 L magnum*

**Lite historik:**

*HΨ Cuvée 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 hög- kvalitativa dryck, utan tillsatser och med oemotståndlig karaktär.*

*Då Egyptierna anses vara bland de första att tillverka öl blev en egyptisk gud 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**  
**info@dejeab.se**

**MOB: +46 70 722 45 50**

