

Drick sen, inte nu - Fuller's Imperial Stout för lagring

Fuller's Imperial Stout är ett av de öl som Fuller's släpper årligen på marknaden. Men olikt många öl gynnas Imperial Stout på att sparas och lagras istället för att drickas direkt. Ölet släpps ofta på marknaden kort efter att det är bryggt och med tiden så får ölet lugna ner sig och utveckla en större smak. - Det är en alkoholstark öl på 10,7 % och med en mycket mörk färg. I doften finns en mjuk ton av alkohol tillsammans med rostad/bränd malt och råg, röda bär och frukter tillsammans med mörk sirap. Smaken är stor och kraftfull med mjuk alkohol och inslag av sirap, röda bär och bränd malt. Eftersmaken är lång med viss sötma, smörkola och syrligt fruktgodis, berättar Tomas Åkerblom, produktchef för Fuller's. - Genom att tillsätta humlesorten centennial får ölet en mer blommig variation av smaker och när man vid mognadsprocessen tillsätter rosenknoppar förhöjs karaktären ytterligare. Det gör att det kraftiga ölet som annars bär djupa toner av bränd malt och inslag av sirap avslutas med en blommig bitterhet, fortsätter Tomas att berätta. Ölet är bryggt enligt samma tradition som när de berömda Londonbaserade ölsorterna skeppades till de baltiska staterna under 1800-talet. Ölet är framtaget i samarbete med ölförfattaren Mellissa Cole och har en unik twist. Under hennes ledning adderades centennialhumle under bryggningen. **Fuller's Imperial Stout** Lansering 7 oktober 10 000 flaskor Nr: 11879 Pris: 64,90 kr