

Innis & Gunn släpper tredje ölen i den limiterade Barrel Aged serien Vanishing Point - VP03

Skotska bryggeriet Innis & Gunn lanserar nu en exklusiv Imperial Stout som lagrats hela 420 dagar på amerikanska bourbonfat. Vanishing Point 03 är en smaksensation med en alkoholhalt på 11% där bryggmästaren Dougal Sharp tagit ut svängarna ordentligt. Den 24 januari 2020 lanseras en limiterad utgåva 20 000 flaskor av Vanishing point i presentförpacknin. Bäst före datumet är juli 2024 vilket indikerar att ölen går utmärkt att lagra i en sval ölkällare en god stund bortom detta årtal för den som vill.



Den kraftfulla och smakrika ölen i stilen Imperial Stout har en alkoholhalt på 11% och har lagrats på first-fill bourbonfat i hela 420 dagar. Alla ingredienser är omsorgsfullt utvalda av bryggmästaren Dougal Sharp och Vanishing Point är ett av hans mästerverk inom konsten att lagra öl på ekfat. Den längre lagringstiden har gett ölet ett stort smakdjup och en kraftig karaktär.

Vanishing Point är resultatet av när Innis & Gunns bryggares kunskap och passion sammanstrålar med ambitionerna att skapa exceptionella öl som är både distinkta och banbrytande. Varje ingrediens väljs för hand med målet att skapa en smaksensation.

Dougal Gunn Sharp, grundare och master brewer på Innis & Gunn, berättar:

”Passion och smak är kärnan i våra öl och i VP03 har vi skapat en otroligt balanserad och djärv öl som är fullkomligt packad till bristningsgränsen med massiva aromer och smak. Ölet har vilat på ekfat under hela 14 månader i vårt lagerhus i Perth. Under tiden arbetade vi redan med nästa version i serien, som snart kommer att läggas på ekfat, för lansering i slutet av 2020. Det är oerhört spännande att göra dessa öl och vi har verkligen pushat gränserna för vad vi kan göra.”

Vanishing Point 03 släpps i 20 000 exemplar på Systembolaget 24 januari. Artikelnumret är 1156901, flaskan är 500 ml och pris 59:90 kr.