



30

apr 2016

Ostindien Strong Ale

Skribent: **Vin & Matguiden**

Varje år ger sig Mariestads bryggmästare Richard Bengtsson ut i världen för att hitta inspiration bland smaker och dofter. Vi har fått ta del av resultatet från den senaste resan, en långlagrad Ostindien Strong Ale.

Det är den fjärde utgåvan av Mariestads limiterade serie öl som lanserats under året och når Systembolagets beställningsortiment den 2 maj. Totalt buteljeras 1800 flaskor, var och en signerad för hand av bryggmästare Richard och hans bryggteam.



EgenskaperÖlet har fått en rejäl humlegiva och en hög alkoholhalt för att kunna klara av en lång resan över världshaven. Inspirerad av det brittiska imperiets sätt att producera öl på 1700-talet har Richard med hjälp av Mackmyras whiskeyexpert Erik Bräck tagit fram en ekfatslagrad Strong Ale. Fem månaders lagring varav 21 dagar på ekfat ger en komplex smak som passar till smakrika och kraftfulla maträtter. Servera med fördel kylskåpskall till Björn Frantzéns biffartar som är specialgjord för att möta ölets komplexa maltsmaker eller läs mer om inspirationsresan här.



Ostindien Strong Ale
Pris: 195 kr
Volym: 75 cl
Alkoholhalt: 10%
Antal flaskor: 1800 st
Lansering: 2 maj på Systembolaget