

Re-Ale IGA

Alessandro Motta



Ölet som omfamnar vin.

Intensiv, komplex och aromatisk.

Re-Ale IGA är en stor sensorisk upplevelse, ett autentiskt uttryck för italiensk hantverksöl. Perfekt som tillbehör till raffinerade rätter eller för de som helt enkelt vill njuta av en kvalitetsöl.

IGA står för Italian Grape Ale

Re-Ale är en ofiltrerad och opastöriserad hantverksöl. Den är bryggd som Ale med tillägget Moscato druvmust som ger en fruktig och delikat arom, balanserad av humlens beska. Re-Ale IGA är en hyllning till regionen Piemonte och ett äkta uttryck för italiensk excellens.

Ingredienser

Druvmust från Moscato Bianco, vatten, kornmalt, havre, humle, jäst.

Doft och Smak

Doften är intensiv, komplex och aromatisk där Moscato ger fruktiga toner som går ihop med ölets maltiga och blommiga nyanser. Smaken är torr, raffinerad, fruktig, blommig och ihållande i kombination med en mjuk och fyllig textur med lång och behaglig maltig eftersmak.

Passar till

Lagrade smakrika ostar som Grana Padano eller Gorgonzola, fisk som lax eller havsabborre, eller grillade grönsaksrätter, vitt kött och desserter gjorda med torkad frukt. Perfekt för trevliga stunder, gourmetprovningar eller bara som den är.

Naturligt jästsediment som indikerar äkthet och kvalitet finns kvar i flaskan.

Rulla eller skaka försiktigt så att jästresterna sprids i ölet, pys sedan försiktigt upp kapsylen.