



Kirin Ichiban

Japan

Typ: Lager, Öl, Ljus lager, Internationell stil

Producent: Kirin Ichiban

Produkt: Kirin Ichiban bryggs från endast malt, humle, gäst och vatten. Till skillnad från andra ölsorter, används endast den första pressen av vörten. Det är därför det kallas Ichiban - som betyder "första" och "bäst" på japanska. "Ichiban Shibori" är en unik metod för att brygga öl i sin renaste form från en enda ren beståndsdel: 100% malt. Denna teknik ger Kirin Ichiban en unik smak och arom som du inte hittar någon annanstans i världen. Kirin Ichiban är en ljus öl av lagertyp. Fin ren doft med trevlig humlearom. Torr, välhumlad smak med medelstor beska. "Kirin" är en varelse från den japanska mytologin, ett djur med hjortkropp, oxsvans, hästhovar, ett horn och en päls med fem färger. Kirin trampar aldrig på en levande planta och äter ingenting levande och sägs visa sig innan lyckosamma händelser.

Detaljerad information

Egenskaper

Doft	Fin ren doft med trevlig humlearom
Smak	grillat korn under bryggningen lånar
Antal	24
Volym	330 ml
Alkohol	5 %

Passar bra till



Passar bra med Asiatisk mat

Artikelnummer	21712
Systembolagets artnr.	1552
Antal	24