Kirin Ichiban Lager

Japan

Typ: Öl, Lager, Ljus lager, Internationell stil
Producent: Kirin Ichiban, www.kirinichiban.com

Produkt:

Kirin Ichiban bryggs från endast malt, humle, gäst och vatten. Till skillnad från andra ölsorter, används endast den första pressen av vörten (malt). Det är därför det kallas Ichiban (”Ichiban Shibori”) – 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: Malt pressade en gång. Denna teknik ger Kirin Ichiban en unik smak och arom som du inte hittar någon annanstans i världen.

Kirin Ichibin är en japansk öl av ljus lagertyp. Fin ren doft med trevlig humlearom. Den japanska ljus lager har en 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.

Finns i Sytembolagets fasta sortiment på artikelnummer: 124703

Producent:

The Japan Brewery Company, som var föregångaren till Kirin, grundades för över ett sekel sedan – 1885. Redan 1888 bryggdes det första Kirinölen. Den togs väl emot av befolkningen och blev en succe i Japan. 1907 tog Kirin Brewery Co. Ltd. över The Japan Brewery Company. De har för närvarande ett starkt fokus på kvalitet och bra råvaror vilket verkligen märks av genom smaken på deras produkter.

Artikelnummer	124703
Systembolagets artnr.	1247
Förpackning	Glasflaska
Antal	24

Detaljerad information

Egenskaper

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

Passar bra till

Passar bra med Asiatisk mat