



| | |
|-----------------------|--------|
| Artikelnummer | 155204 |
| Systembolagets artnr. | 50152 |
| Förpackning | Burk |
| Antal | 24 |

Kirin Ichiban

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. 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 japansk öl av ljus 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.

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 succé 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.

Detaljerad information

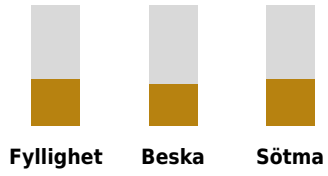
Egenskaper

Doft Fin ren doft med trevlig humlearom

Volym 500 ml

Alkohol 5 %

Karaktär



Passar bra till



Passar bra med Asiatisk mat
