



NIMI: SAKU HELE

Saku Hele on üks Eesti klassikutest, millega on inimestel seinast seina emotsioone. Paljudele kangastub see nostalgilise õllena, mida nende isa või vanaisa tööpäeva lõpetuseks jõi. Mõnele jälle just klassikalise peoõllena, sest seda on muusika järgi võnkudes meeldiv libistada. Võta nüüd kinni, kellel on õigus, aga tähtis on see, et ta pakub meile emotsioone. Saku Hele on pruulitud Saku ühe vanima retsepti järgi Saku mõisahärra Valerian Baggo auks, kes rajas Saku mõisa õlleköögist tõelise õlletehase.

Saku Hele on esimene Eesti õlu, mida võib julgelt võrrelda maailmakuulsate Tšehhi õlledega, sest see ongi loodud koostöös Tšehhi õllemeistritega. Saku Hele on pruulitud puhtast allikaveest, linnastest ja parimatest humalatest Saku oma pärmiga.

STIIL: PILSNER

Selleks, et aru saada pilsneri tekkeloost, on vaja natuke ajas tagasi liikuda – 19. sajandi Kesk-Euroopasse. Õlu oli toona harjumuspäraselt tume vedelik, mida joodi enamasti savikannust. Josef Groll, kes ei olnud ise tšehh, vaid pärit hoopis Baierimaalt, kombineeris aga moodsa briti tehnoloogiaga toodetud heledad linnased ja külmkääritusmeetodi. Selle tulemusena sündiski karge, värskendavalt mõrkjas, läbipaistev ja lihtsasti joodav vedelik, millest on tänapäevaks saanud maailma enimtarbitud õlleliik.

AROOM:

Lilleline aroom, segatuna kerge sidrunikoore mõrudusega. Hiljem jõuab ninna ka kerge humala aroom.

ABV: 5,2%

MAITSE:

Kerge keha ja keskmine karboniseeritus teevad temast äratuntavalt pilsneri. Linnastest tekkiv leivasus tuleb küll esmalt esile, kuid järelmaitses jääb domineerima humala meeldiv kuiv mõrudus.

TOIDUSOBITUS:

Kergelt vürtsised küpsetatud kana- või sealihatoidud on Heledale ideaalseks paariliseks. Toidus olev vürts toob õlles esile kõik humala meeldivad varjundid.

PAKEND:



Lisamärkus: soovitaks kasutada pikka ja kitsast pilsneri klaasi, kus vaht püsib kauem ja kenamalt. Nii tuleb ka Heleda nauditav värvus ja paras mull sobivalt esile.