



NIMI: SAKU DUBLIN

Tume ja kärarikas. Inimesed on üksteise kõrvale pressitud ja vaevu pool neist pääseb istuma. Ülejäänud naalduvad suurtele vaatidele või toetavad sellele lihtsalt õlleklaasi, aga see ei häiri kedagi. See on osa iiri kultuurist. Sellest on saanud inspiratsiooni ka The Cream of Dublin ehk lühidalt Saku Dublin, mis on iiri õllemeistrite eeskujul pruulitud lahja ja mahedamaitseline tume õlu. Just sellist kreemja vahu ja magusa alatooniga tumedat õlut pakutakse pindikaupa liri- ja Inglismaal igas endast lugupidavas pubis. Saku Dublini pudelis kohtuvad lirimaa omased õlletraditsioonid ja Saku Õlletehase tänapäevased võimalused. Õige iiri aksendi annavad Saku Dublinile linnased – heledad, röstitud ja karamelllinnased; lisaks aromaatsed humalad.

AROOM:

Segu kenasti röstitud ja karamelliseeritud linnastest, millele järgneb kerge puuviljane magusus ja lõpuks ka põletatud suhkur.

ABV: 4,2%

MAITSE:

Esmalt tuleb esile tugev linnaste röst, millele järgnevad karamelliseeritud linnased oma magususega. Humalaid pole otseselt tunda, aga selleks, et magusus püsiks tasakaalus, on tunda põletatud suhkrumõrkjas-magusaid noote. Keskmise keha ja kerge, peenikese mulliga karboniseeritus teevad Dublinist äärmiselt lihtsasti libiseva õlle.

TOIDUSOBITUS:

Oma magusa ja röstise kehaga tasub Dublinit kombineerida šokolaadiga. Näiteks klassikaline šokoladikook. Kui koogi kõrvale leiab veel näiteks kirs- või mõne muu kergelt hapukast marjast moosi, on see paar täiuslik.

PAKEND:



Lisamärkus: Dublini puhul mängib temperatuur väga olulist rolli. Magusapoolne tume õlu ei taha liigset jahutamist. Piisab, kui pudel umbes 20-25 minutit enne serveerimist kapist välja võtta – siis on maitseelamus täiuslik.