

saku
SAKU ÕLLETEHAS 1820

KULD

K.F. Rehlinger



NIMI: SAKU KULD

Saku Kuld on Eesti vanima õlletehase säravaim pruul, õllede koorekiht. Meistriteos, milles on kahe sajandi pruulimistraditsioon põimunud uusima tehnoloogiaga.

Saku Kuld on eriliselt nauditava maheda maitsega hele kvaliteetõlu, milles on oskuslikult tasakaalustatud põhjamaa odralinnaste jõulisus ning päikeseliste Saksa Hallertau aroomhumalate sametine maitse. Puhtaima maitse nimel on Kuld pruulitud sedasi, nagu mõned parimad õlled maailmas. Sedasi, nagu näeb ette Saksa seadus õllepruulimises – reinheitsgebot.

Saku Kuld- õllede koorekiht

STIIL: LAGER

Samal ajal, kui pilsner marssis läbi Euroopa ja juba ka Põhja- Ameerika, püsisid sakslased väga kindalt oma tumeda õlle juures veel. Neile ei meeldi väga muutused ja Müncheni pruulijate assotsiatsioon pidas lausa plaani keelata helde õlle tootmine ära. Meie õnneks hakkas siis juba heledam, kargem ja kirkam vedelik levima juba ka Saksamaal, ning peale esmast puhangut ei oludki võimalik seda džinn enam pudelisse tagasi saada ja maailm on sellest ainult võitnud.

ABV: 5,2%

PAKEND: KLAASPUDEL, PURK, VAAT



AROOM

Pehme aroom, mille esmane rõhk on väga leivane ja seda tänu linnastele. Kergelt kumab lävi ka humalate lillelisus, aga rõhk jääb siiski linnaste juurde.

MAITSE

Esmases maitstes tuleb esile kerge lillelisus, mis on segatud natukese linnase magususega. Just nimelt natukese, mitte lääge ja ärahirmutav vaid meelitav ja leivane. Mõnusa kuiv järelmaitse tekib humalate mõrudusest, aga see mõru on pehmem ja ümaram, kui oleme harjunud saama tsehhi stiilis pilsneritelt.

Oma tugeva keha ja korraliku karboniseeritusega jätab väga elitaarse ja tugeva mulje.

TOIDUSOBITUS

Võib-olla algul harjumatu, aga üllatavalt head koostööd teeb see õlu sushiga. Ta on piisavalt kerge, et mitte tappa kala maitset, samal ajal jälle piisavalt tugev, et vastu pidada wasabi ja marineeritud ingveri paukudele.

Muidugi sakslaste A ja O on sealihaga. Neile meeldib seda tarbida igast asendist ja palju ning on täitsa arusaadav ka miks. Sealihaga on palju rohkem maitseid, kui me arvame ja üks nendest on magus. Õnneks on ka sellel õllepakkuda magusat komponenti linnaste näol ja omavahel suudavad need kaks teha imelisi asju.

LISAMÄRKUS

Lager'i nagu ka pilsneri puhul, on soovituslik kasutada pikka ja sihvakat klaasi. See hoiab vahtu paremini koos, laiemas klaasis võib vaht kiiresti laiali vajuda. Lisaks võimendab see klaas õlle ilusat kuld kollast värvi ja tugevat karboniseeritust.