



NIMI: ANTVÄRK CHERRY BREW

Saku õlletehase esimesi maitsetega eksperimenteerijad ja pruulimeistreid nimetati vanakeeli antvarkideks. Nüüd saavad nad end tänu värvikirevale ja maitserohkele brändile taas antvarkideks kutsuda.

Riidest või nahast tehtud seljakott, ilma käikudeta jalgratas või ise endale sigareti keeramine – see pole midagi muud, kui oma juurte juurde naasmine. Sama kehtib ka Antvärki õllede puhul. Me ei ole Sakus leiutanud midagi revolutsioonilist.

Oleme läinud minevikku ja toonud sealt tagasi juba loodud õlled, aga tänapäevaste võimaluste ja oskustega täiendanud neid nii, et igast komponendist saaks kätte kõik, mis tal meile anda on, ning lisanud juurde maitseid, mis polnud tol ajal veel kättesaadavad või tuntud.

STIIL: RADLER

Radler jääb oma olemuselt õlle ja mahlajoogi või limonaad vahepeale. See sai alguse Saksamaalt 1920. aastatel ja on Kesk-Euroopas endiselt väga laialt levinud.

Nagu enamus asjad siin maailmas, nii ka on radler sündinud puhtalt vajaduse ja juhuse kokkulangemisest. Kuna 1920. oli rattasport Saksamaal väga populaarne, siis otsust üks kõrtsmik rajada metsa oma rattatee, mille üks ots tooks kunded otse tema ukse ette. Järsku avastas ta aga, et kundesid tuleb nii palju, et õlu hakkab otsa lõppema ning selleks, et ta saaks siiski keelekastet pakkuda, hakkas ta õlut limonaadiga segama ja radler oligi sündinud.

ABV: 4,5%

AROOM

Küpsete kirsside lõhn tuleb kohe esile ja jääb pikalt pidama.

MAITSE

Kirsid on kergelt hapud puuviljad ja selleks, et balanss säiliks, on pandud sisse ka karamelli-seeritud linnaseid, mida on maitsest kohe ka tunda. Mõnusalt täidlase põhimaitse annab tume õlu, mida on selle joogi tegemiseks lisatud. Jook on ainult kergelt karboniseeritud ja see võimendab täidlust veelgi.

TOIDUSOOVITUS

Üks kõige klassikalisemaid, aga samas ka geniaalsemaid soovitusi selle õlle juurde, oleks kindlasti šokolaadikook. Õlles olev marjasus ja koogis olev magusus saavad ideaalselt omavahel läbi.

Võib minna ka vastandite teed ja panna see õlu kokku vürtsiste roogadega. Jalapenoga tehtud toitudes suudab õlu vürtsi tasakaalus hoida ja samal ajal hoiab jalapeno õlut liialt läägeks muutumise eest.

PAKEND: KLAASPUDEL