

GO

ALKOHOLIVABA



NIMI: GO PILSNER

Me oleme kõik äärmiselt mugavad inimesed, mis tähendab, et me tahaks saada kõike ja kohe ja praegu. Tahaks autoga kruisida mööda Eestimaad, kohvi-ku terrassil hängida, õlut juua ja siis veel õhtuks oma voodisse magama ka jõuda.

Meil Saku Õlletehases on täpselt samad soovid, seega otsustasime luua brändi, mis vastaks kõikidele ootustele, millele võiks ja peaks üks tõeline alkoholi-vaba õlu vastama.

See peab olema vaheldusrikas, peab sobima nii ükski, kui ka õhtusöögi kõrvale ja mis kõige tähtsam, see peab meile rõõmu pakkuma.

STIIL: ALKOHOLIVABA PILSNER

Pilsner on maailmas enim tarbitav õllestiil ja ega kaugelt pole vajagi otsida, miks see rahvale niivõrd meeldib. Tal on lihtne maitse, millest arusaamiseks ei pea olema sommeljee, ta on kerge kehaga, mis tähendab, et seda saab juua mitu tükki järjest ilma et suu „paksuks“ muutuks ja kolmandaks on ta ka lihtsasti kättesaadav.

ABV: ≤ 0,5%

HUMALAD: HERKULES, HALLERTAUER, MAGNUM, AURORA

AROOM

Nagu ühele ausale pilsnerile kohane, on lõhnast kohe tunda leivasust. Humalad on häguselt küll

tagaplaanil olemas ja annavad aroomile teatavat täidlust juurde, aga linnastest ettepoole nad kindlasti ei pressi.

MAITSE

Väga kerge kehaga õlu. Nagu aroomis, nii tuli ka maitstes leivasus kohe esile ja humalad jäid taustajõuks, et natuke sisu juurde anda, ilma et ise pead liigselt esile tõstaks.

Keskmine karboniseeritus võimaldab seda juua piisavalt suurte sõõmudena, et saada maksimaalset värskendust.

TOIDUSOBITUS

Kuna õlu ise on linnaseline siis sobituvad sellega suurepäraselt aasiapäraseid vürtsikaid toidud. Terav vürts toidus ja õlle linnastest tulev kerge magusus toimivad äärmiselt hästi koos ja samal ajal suudab pilsneri kerge keha ka kogu aeg maitsepaletti värskendada.

Samas võib selle õlle kõrvale pakkuda alati õllesaali-de klassikat: sealiha šnitsel. Selle krõbe leivast tehtud paneering ja hõrk ning pehme liha on koos pilsneriga täiesti taevalik paar.

PAKEND: PURK