

Stone Xocoveza Winter-Spiced Mocha Stout

Stone anordnar varje år en tävling för hembryggare där vinsten är att få vinstölen bryggd av dem. 2014 vanns tävlingen av Chris Banker och hans recept ligger till grund för Xocoveza. För ovanlighetens skull var det inget humleöverdåd som imponerade på Stone, här var det istället den mångfacetterade aromen med lager på lager av kaffe- choklad- och kryddsmaker. Succén var av sådant mått att Xocoveza numera ingår i Stones fasta säsongs-sortiment. I Kalifornien lanseras Xocoveza lagom till jul- och festsäsongen. Vana vid ett lätt annorlunda klimat är nog ölens smaker mer säsongsbetonade för kalifornier än för oss härdade nordbor. Här kan ju en ruggig dag när man känner för värmande smaker inträffa närsomhelst på året. Namnet kan verka knöggligt att uttala men tänk bara choklad och spanskans namn för öl, cerveza, och sätt ihop dem.



SMAKBESKRIVNING

Stor doft med omedelbara, tydliga toner av choklad, kanel och kaffe i förgrunden och muskot och chili i bakgrunden. Fylligt rik, relativt söt smak med avrundad beska där tydlig karaktär av choklad och kanel följs av kaffe- muskot och vaniljtoner och ett uns fruktigt sting av chili. IBU's 50/100.

SERVERINGSTIPS

En skön fåtölj, en bra bok eller låtlista. För cigarrtips kolla Stones hemsida.

BRYGGD AV Stone Brewing, Berlin, Tyskland

ÖLTYP Porter och stout

STIL Imperial Stout

FÄRG Svart med mörkbrun ton

ALKOHOLHALT 8,1%

BURK 330 ml

ART NR 1142015



San Diego-baserade Stone Brewing startades 1996 som ett mikrobryggeri av Greg Koch och Steve Wagner, hembryggare med ett förflutet inom musikindustrin. Allt de hade då var kunskap om hur öl skulle smaka på riktigt och viljan att dela den. Så med däraktigt passionerat engagemang plus litet monetärt stöd från Gregs far körde de igång i liten skala. Resten är historia och idag är Stone det tionde största oberoende hantverksbryggeriet i USA. Dessutom är man det första amerikanska hantverksbryggeriet som dragit igång i egen regi i Europa och 2016 invigdes bryggeriet i Berlin. Stone Brewings kännetecken är djärva, fulladdade smaker oftast med humle i centrum. Ett recept som i högsta grad visat sig fungera. Att de utnämnts till "All-time Top Brewery on Planet Earth" av tidningen BeerAdvocate två gånger är bevis gott nog.

Ordertelefon/konsumentkontakt:

08-530 33 500

E-post:

info@casksweden.se