

## Amundsen Ink & Dagger Modern Day IPA



Ink & Dagger är ett av Amundsens genombrottsöl, bryggt första gången 2016. Den är också ett tidigt exempel på skandinavisk NEIPA av yttersta klass, och som på tredje året har blivit ett flaggskeppsöl. Får inte missas av en sann humleälskare.

### SMAKBESKRIVNING

Ljust gyllene med ett anings dis och ett tjockt vitt skum som klibbar på glaset. Det doftar av honungsdoppade havrekakor och sockerkaka med pomerans, passionsfrukt samt oljiga barr. Smaken följer doften med citrus, ananas och lite passionsfrukt, ljus karamell och småkakor/kex. Lång balanserad beska med zest och barr i eftersmaken. Medelstor kropp med mjuk kolsyra och en oljig textur. Smakrik men fräsch och lättdrucken IPA.

### KOMBINERA MED MAT

Fet salt mat som hamburgare, pizza och tacos, men också ostar som gruyere och Emmentaler.

**BRYGGD AV** Amundsen Bryggeri, Oslo, Norge

**ÖLTYP** Ale Brittisk-Amerikansk stil

**STIL** India Pale Ale (IPA)

**FÄRG** Ljust gyllene

**ALKOHOLHALT** 6,5%

**BURK** 330 ml

**ART NR** 3264015



*Oslobaserade Amundsen Bryggeri startade 2011 i liten skala. 2013 installerades det första egna bryggverket och man är sedan dess en av Norges snabbast växande craft brewer. Till verksamheten hör även bryggeripuben i centrala Oslo, Amundsen Bryggeri og Spiseri. Hittills har ett 30-tal olika öl bryggts med en modern profil i framkant av lager, ales och sours på tattoo art-designade och innovativa burkar.*

Ordertelefon/konsumentkontakt:

08-530 33 500

E-post:

info@casksweden.se