

Vino®

Aass Bock

Norge, Drammen

Produsent: Aass Bryggeri AS

Råstoff: Bayermalt, Karamellmalt, Fargemalt, Hallertau

Bruksområder: 🍷 🍺 🍻 🍾

Spesifikasjon: Bestillingsutvalget

Vinmonopol nr: 1578302



Beskrivelse:

Aass Bock er et kastanjebrunt undergjæret øl med Café au lait farget skum. Aroma med fint preg av mørkt malt, krydderkake, tørket frukt og litt sirup. Kremet smak, fint innslag av vørterkake og honning. Mørke maltyper gir ølet en god sødme og moderat bitterhet. Ølet får en god fylde og en aromatisk karakter.

Vinifikasjon:

Undergjæret 3-6 mnd. Alkohol: 6,5%

Øvrig informasjon:

Poul Lauritz Aass fra Skotselv i Øvre Eiker reiste knapt 16 år gammel til Drammen for å søke lykken. Han kom med to tomme hender, men med dyktighet og arbeidslyst. Etter en tid i lære og fullført handelsskole, kjøpte han i kompaniskap med H.F Gjessing eiendommen som i dag er Aass bryggeri i 1860. Bryggeriet var startet i 1834 av Ole Pehrson og solgt videre til Halvor Ellingsen i 1842. Foruten å drive bryggeri ble det drevet utstrakt handel med husholdningsvarer som ble fraktet med skip til Drammen. Paul Lauritz overtok eiendommen i sin helhet etter bybrannen i 1866 og drev bryggeriet videre.

Aass Bryggeri er Norges eldste bryggeri og drives i dag av familiens femte generasjon.