

Marble Uppe Hela Natten Macchiato Porter

Marble Brewery, Manchester, Englanti

Alkoholipitoisuus	5,1 %
Oluttyyppi	Porter
UDF tuotenro	9658299 (33 cl)



Luonnehdinta

Tummanruskea portteri, jossa ohut beige vaahto. Tuoksu vahvan paahteinen: tuoretta kahvia, suklaakeksiä, toffeeta ja tummaa marjaisuutta. Maku seuraa hyvin tuoksua. Taustalta nouseva hedelmäisyys ottaa tilaa ja voimistuu kohti sametinpehmeää, tumman hedelmäistä ja aavistuksen pähkinäistä jälkimakua.

Humalalajikkeet

Galena

Maltaat

Extra Pale Ale, Brown, Amber, Black, Chocolate

Tarjoilulämpötila ja -lasi 10–12 °C, ohutreunainen ylöspäin sulkeutuva lasi tai aromilasi

Ruokasuositus



Muuta

Uppe Hela Natten nimensä mukaisesti pitää valkeilla aamuun asti. Olut on maustettu manchesterilaisen Heart and Graft -paahtimon espresso-sekoituksella, jonka resepti on Marblen entisen olutmestarin Jonny Readin käsialaa.

Tuottaja

Marble Brewery on vuonna 1997 perustettu pienpanimo Manchesterissa. Panimon missiona on tehdä innovatiivisia oluita moderniin makuun mutta samalla elvyttää Englannin historiallisia oluttyylejä. Panimon ruorissa pääpanija Joe Ince on loputtoman kiinnostunut kaikesta uudesta sekä siitä, miten asiat voisi tehdä aina vaan paremmin ja paremmin. Viime aikoina mies on kehitellyt mm. uutta Hop Forward -sarjaa sekä tynnyrikypsytettyjä oluita.

Alun perin panimo perustettiin vuonna 1888 rakennetun The Marble Arch Inn -pubin yhteyteen, mutta kysynnän kasvaessa ja toiminnan laajetessa uudet panimotilat löytyivät kivenheiton päästä Williamson Streetiltä. The Marble Arch Inn edelleen jatkaa panimon taproomina. Tällä hetkellä Marble Breweryn kapasiteetti on noin puoli miljoonaa litraa vuodessa.

Marble on ollut monien Britannian tunnetuimpien oluentekijöiden "korkeakoulu". Esimerkiksi James Campbell, Cloudwaterin pääolutmestari samoin kuin Dominic Driscoll (Thornbridge), Colin Stronge (Northern Monk), Matthew Howgate (Legimate Industries) ja Dan W De Bechevel (Wander Beyond Brewing) ovat Marble Breweryn kasvatteja.