

Pécsi Sör Bio Gluten Free

Pécsi Sörfözde, Unkari (Luomu) (Vegaani)

Alkoholipitoisuus	5,0 %
Katkeroaineet EBU	20 EBU
Kantavierre °P	12 Plato
Oluttyyppi	Premium Lager
UDF tuotenro	9658172 (0,50 l)
Alkon tuotenro	740176 (0,50 l)

Luonnehdinta

Kirkas, kuparinvärisen ja puhdaspiirteinen Vienna Lager, pehmeän maltainen ja tyylikkään katkera gluteeniton olut.

Tarjoilulämpötila ja -lasi 6–8 °C, ohutreunainen olutlasi tai tulppaaninmallinen jalallinen lasi

Ruokasuositus



Muuta

Pécsi Sör Bio Gluten Free on sertifioituista luomuraaka-aineista valmistettu lager. Oluen gluteenittomuus varmistetaan jokaisesta valmistuserästä erikseen.

Tuottaja

Pécsi Sörfözden historia ulottuu vuoteen 1848, jolloin Lipót Hirschfeld perusti Pannónian oluttehtaan historialliseen Pécsin kaupunkiin Etelä-Unkariin. Pécs tunnetaan Unkarissa kulttuurin ja sivistyksen kehtona. Kaupunkiin perustettiin piispanistuin vuonna 1009, fransiskaanihuostari 1301 ja Unkarin ensimmäinen yliopisto 1367. Ensimmäiset viitteet oluen valmistuksesta ajoittuvat edellä mainitun luostarin toiminnan alkuvuosille.

Pécsissä on aina asunut useita eri kansallisuuksia rinta rinnan. Eri kansanryhmien perinteet ja arvot ovat muokanneet historiaa ja kulttuuria, myös olutkulttuuria. Unkarilaiset, kroatialaiset ja saksalaiset elävät nykyäänkin rauhanomaisesti rinnakkain, ja Pécsi Sörfözden kaikki oluet valmistetaan saksalaisen puhtauslain (Reinheitsgebot) mukaisesti.

Vuonna 1993 itävaltalainen Ottakringer osti Pannónian oluttehtaan ja investoi suuria summia panimon nykyaikaistamiseen. Omistussuhteet vaihtuivat jälleen 2017. Tätä nykyä Pécsi Sörfözde luokitellaan pienpanimoksi ja sen osakaspuhjan muodostavat unkarilaiset yksityishenkilöt.

