

Saison 1858

Brasserie du Bocq, Belgia

Alkoholipitoisuus	6,4 %
Katkerointi EBU	38 EBU
Olutyyppi	Saison

Luonnehdinta

Sameahko vaaleankeltainen olut, jonka pinnalle muodostuu tiivis valkoinen vaahto. Kevyen happamassa tuoksussa on sitrushedelmiä, mausteisuutta ja ruohoisuutta. Maku jatkaa tuoksun linjaa, loppua kohti humalan puraisu ottaa tilaa. Keskitäyteläinen ja tyylinmukainen saison.

Tarjoilulämpötila ja -lasi 5–8 °C, jalallinen lasi tai suoralinjainen siro tuoppi

Ruokasuositus



Muuta

Belgian ranskankieliseltä alueelta kotoisin oleva saison (suom. vuodenaika) on perinteinen belgialainen kesäolut, jonka toinen käyminen tapahtuu pullossa. Tyyli puhtaat saisonit ovat suunmyötäisiä ja helposti juotavia, vaikka hedelmäisyyttä ja käymisaromeita onkin runsaasti. Saison 1858 on maailmanluokan esimerkki tyylistään; se on yhtä aikaa kukkaisen aromaattinen ja hedelmäinen sekä runsas ja maanläheinen.

Alun perin olut lanseerattiin nimellä Saison Regal, mutta myöhemmin Brasserie du Bocq muutti sen nimeksi Saison 1858 juhlistaakseen panimon 150-vuotispäivää. Vuosiluku 1858 johtaa panimon varhaisille juurille; kyseisenä vuonna Martin Belot alkoi valmistaa maatilallaan tummaa pöytäolutta.

Tuottaja

Panimon juuret ulottuvat vuoteen 1858, jolloin Martin Belot alkoi panna olutta maatilallaan Belgian Valloniassa. Panimon ensimmäinen nimetty olut on vuonna 1905 lanseerattu Gauloise Brune. 1980-luvulla Brasserie du Bocq alkoi kasvaa nopeasti ja lanseerasi uusia tuotteita kuten useaan kertaan palkitun Blanche de Namur -vehnäoluen. Nykyään panimo työllistää puolensataa ihmistä ja tuottaa olutta noin 10 miljoonaa litraa olutta vuodessa.

Palkinnot ja lisätiedot

World Beer Awards 2013, kultaa

