

Gotlands Wisby Lager

Gotlands Bryggeri, Gotlanti, Ruotsi (Vegaani)

Alkoholipitoisuus	4,7 %
Katkeroaineet EBU	30 EBU
Kantavierre °P	11,2 Plato
Oluttyyppi	Pale Lager
UDF tuotenro	9658350 (33 cl)

Luonnehdinta

Intensiivisen kullanruskean oluen kruunaa tiivis valkoinen vaahto. Maltainen tuoksu, jossa on mukana punaisia marjoja. Kevyt ja sopivan hapokas, aavistuksen öljyinen suutuntuma. Raikas ja helposti juotava olut, jolle Monroe-humala antaa vadelman, appelsiinin, kirsikan, aprikoosin ja appelsiinin sävyjä.

Humalalajikkeet

Monroe

Tarjoilulämpötila ja -lasi 6–9 °C, ohutreunainen ylöspäin sulkeutuva lasi

Ruokasuositus



Muuta

Gotlands Bryggerin tyyliin kuuluu tehdä persoonallisia tulkintoja klassisista oluttyyleistä. Panimon perustajalla Johan Spendrupilla on panimomestarin koulutus sekä Saksasta että Isosta-Britanniasta. Gotlands Bryggerin pullojen etiketti on saanut innoituksensa panimon vieressä sijaitsevan Pyhän Katariinan rauniokirkon teräväkärkisistä ja kapeista goottilaisista lansetti-ikkunoista.

Tuottaja

Vuonna 1995 perustetun Gotlands Bryggerin filosofiana on luoda tajunnanräjäyttäviä olutnautintoja, jotka sopivat myös ruokapöytään. Panimomestari Johan Spendrupin mukaan oluen onnistumista voidaan mitata sillä, kuinka paljon se tarjoaa nauttijalleen lämpöä ja sisäistä rauhaa.

– Hyvässä oluessa maistuu elämä. Olipa ihminen sitten iloinen tai surullinen, hyvä olut rauhoittaa ja tynnyttää. Se täyttää mielen ainutkertaisuudella ja saa elämän maistumaan entistä arvokkaammalta, Spendrup sanoo.

Gotlands Bryggeri syntyi alun perin Spendrups-panimon tytäryhtiöksi, mutta vuonna 2007 Johan Spendrup lunasti yhtiön itselleen ja laajensi tuotantoa merkittävästi. Tuotantotilana Gotlands Bryggerin panimo Visbyn St. Hansgatanilla henkii historiaa. Samassa rakennuksessa on pantu olutta jo vuonna 1856, jolloin A.L. Wedinsin portteripanimo aloitti toimintansa. Sittemmin Wedins yhdistyi Visby Bryggerin kanssa Tukholman olympiavuonna 1912 ja jatkoi toimintaansa aina vuoteen 1977.

Tällä hetkellä Gotlands Bryggeri on rakentamassa uutta panimoa Hällarnaan, Visbyn eteläpuolelle uuden risteilylaiturin tuntumaan. Uudet tilat on tarkoitus ottaa käyttöön vuonna 2020, jonka jälkeen nykyinen panimo keskittyy tuotekehitykseen ja pienten erikoiserien panemiseen.



