



ASK ØL NR. 2. STEENURT

535

BESKRIVELSE

ASK øl no. 2 - Steenurt

ASK lanceres i fire smagsvarianter, JERNURT, STENURT, SALTURT og SARURT. Varianterne er nummereret som var det årgangsvine fra 1 til 4. De fire varianter er alle brygget på urter fra den nordiske fauna og har en alkoholprocent på mellem 5,2 og 7,1. Der er tale om to lager og to forskellige ale typer.

Den nye øl ASK er produceret af Næstved Bryghus for Excellent Wine, og der er lagt op til feinschmeckeri, både hvad angår smags- og designoplevelsen.

Flasken fortæller historien om, at Ask har vokset i Danmark i mere end 8000 år. I nordisk mytologi var asketræet kendt som livets træ, Yggdrasil, der var et af guden Odins mange tilnavne. Yggdrasil betyder "den skrækkelige" hest.

Sagnet fra den nordiske mytologi fortæller, at træets krone, der altid var grøn, gik helt op til himlen, og dets tre rødder endte i tre forskellige verdener: Asgård, gudernes hjem, Jotunheimen, jætternes hjem og det underjordiske Hel. Under hver rod sprang en kilde frem. Når man drikker ASK, får man næsten fornemmelsen af, at ASK er tappet direkte fra disse saftige kilder.

Duften er præget af daddel, sveske, kakao, brændt karamel, skovbund, skovmærke, rugbrød, havre, en anelse røget, kastanje, hassel og animalske noter.

Smagen er kraftig og let bitter af daddel, brændt karamel og skovmærke (mandelmasse, men bitter) malt og brændt karamel.

Sommelier Alexander Bentsen er blandt de ypperste inden for smagning og kombination af øl, vin og mad. Han er tidligere verdensmester i denne disciplin og har været ansat på adskillige Michelin restauranter, blandt andre restaurant Clou.

Alexander Bentsen har testet alle øl og sat ord på smagen. Han har også givet anbefaling til, hvordan ASK kombineres med forskellige retter, der vil få hver enkelt variant til at komme til sin smagsmæssige ret.

"Alle fire ASK varianter kan samlet set dække alle former for mad, appellerer til både kvinder og mænd og anledninger: Frokoster med rugbrød og pålæg, middagsretter omfattende kød, vildt samt fisk, desserter, ost og sågar asiatiske retter," fortæller Alexander Bentsen.

Serveringsforslag:

- Confit de Canard med braiserede kastanjer, braiseret med espresso og lakridsrod (i 20-80 blanding og masser af sukker - 1/10 af væsken), grov kartoffelpuré eller -mos med tern af røget bacon/spæk.
- Grillet bøf med fedt, stegeskorpe, bagt kartoffel med hvidløgssmør krydret med malt (mørk pulver), grillet piment pyntet med fint hakkede mandler.
- Vildt serveret klassisk med kartofler, brun sovs, waldorfsalat og ribs/tyttebær.

Land
Danmark

Region
Næstved

Alc %
7.1

Størrelse
0.5 L

Antal pr. kolli
12

Tilføj til kurv antal (B2C)
0

Tilføj til kurv antal (B2B)
0