



Habemik-kannu peal on kaitsehaldjas, kes kaitseb teid mürgitamise eest.

Talveõlu on tume ja tummine

Kuigi inimeste maitseed on erinevad, peetakse tumeinat õlut pigem talveõlleks, heledat aga suviseks rüüpeks.

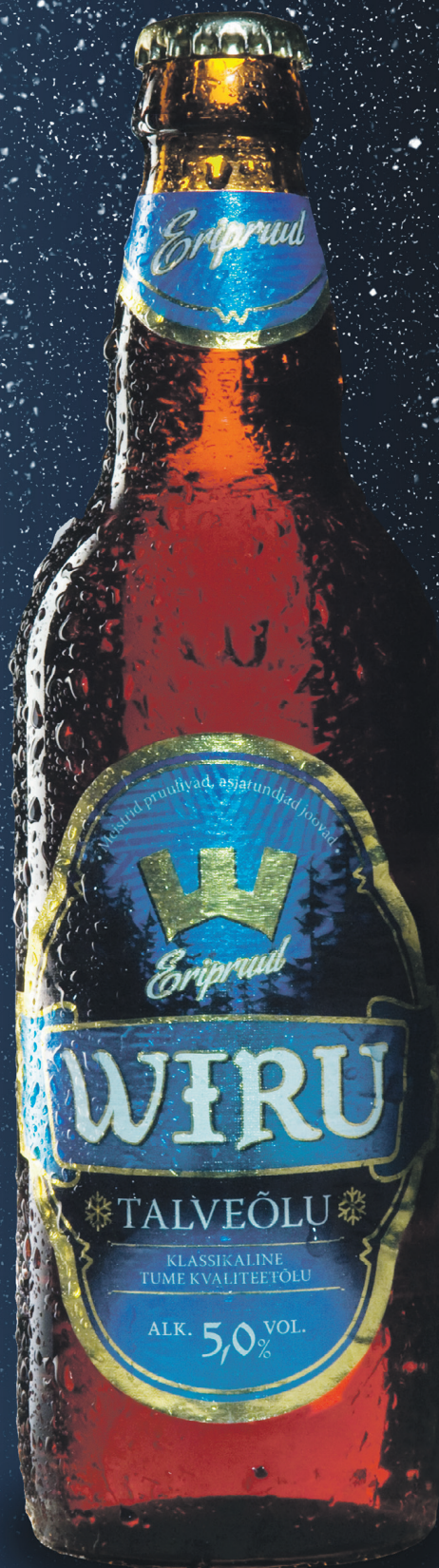
Tume õlu sobib eriti hästi eestlaste traditsiooniliste jõulutoitude kõrvale, nagu veri- ja ahjuvorstid, samuti sea- või metssealihast road. Liha ettevalmistamisel võib tumedat õlut kasutada ka marinaadi valmistamisel või ahjuprae kastmiseks. Alkoholi maitse haihtub, küll aga jääb kerge kibedus ja värske leiva maitse.

Wiru Talveõlu on valminud selleks talveks eriretsepti järgi, millest tuleb ka lisanimetus eripruul. Et meeldida nii tumeda kui heleda õlle sõpradele, on märjukeses ühelt poolt jõulisemat ja tummimat maitset, teisalt karamellilist pehmust ning mahedust. Humala kibedus on jäetud vaid õrnalt tajutavaks toetamaks üldist maitsetervikut.

Pulsi tumeda eripruuli **Jõululegendi** pruulimisel on kasutatud karamellilinnaseid, mis annavad õllele küll tumeda värvuse, kuid mitte porterile omast mürusust. Jõululegendi maitse on pisut leivane ja magusam kui tavalisel tumedal õllel, jättes varju humala kibeduse. Seega sobib see rüübe ka sellisele tarbijale, kes tavaliselt suur õllesõber pole.

Tallinna Toidumessi raames korraldatud jõuluõlleda pimetestil tunnistasid külalastajad selle aasta parimaks jõuluõlleks **Pulsi Jäägri õlle**. Jäägri õlu on tume eripruul, millele on lisatud paljude erinevate ürtide leotamisel saadud ekstrakti. Kerge ürdimaitse annab kesvamärjukesele erilise värskuse ja järelmaitseesse pisut vürtsikust. Jäägri õlu sobib vürtsikamate roogade, *barbeque* ja grilltoitude, kõrvale. Nagu nimestki järeldada võib, on see lausa asendamatu metsloomaprae kõrvale. Jäägri õllega võib huvitavamaks muuta ka näiteks tavalist praevorsti – seda küpsetamise ajal märjukesega kastes jääb vorsi-tele meeldiv, kerge ürdimaitse.

Selle talve eripruul



Tähelepanu! Tegemist on alkohooliga. Alkoholi võib kahjustada teie tervist.

Eripruulina valmiv Wiru Talveõlu on keskmise kangusega mahedamat tüüpi tume õlu. Hea janukustutaja, mis väärib proovimist.