

Corona Extra (4.6 %)

Bliver brygget af Grupo modelo.
De har bryggerier på 7 forskellige lokaliteter i Mexico.
Hovedsæde i Mexico city.

www.gmodelo.mx



Corona Extra, som de fleste sikkert kender, er blevet brygget siden 1926. Og er den mest solgte solgte mexicanske øl, og den 4. mest solgte øl i verden

Den let genkendelige klare glasflaske, har man brugt fra start af. Corona Extra brygges på pilsnermalt, ris samt raffineret majsflager, der mæskes separat, hvilket har været tradition i Mexico i århundreder. At mæskes vil sige, den proces man starter med når man brygger øl, det er her malt, og i dette tilfælde ris, blandes med vand og koges.

Serveres traditionelt med en skive lime i flasken. Det giver øllet et smagsmægsigt løft.

Traditionen skulle eftersigende, oprindeligt komme fra, at når man nyder en øl udendørs, bruges det at ligge noget over flasken, for at holder fluer, og andre insekter væk. F. eks en skive lime.

Med tiden har denne skive lime, så "fundet vej ned i flasken"

Serveringstemp. er 3-4 °C