

Pressmeddelande 2013-02-08

Tappkranen i tunnan är slagen – låt oss presentera Melleruds Utmärkta Pilsner

Året är 1904 och Melleruds Bryggeri slår tappen ur tunnan för första gången. I över femtio år förser man sedan folket med god öl i klassisk pilsnerstil. Nu är tappkranen i tunnan åter slagen – och resultatet är en utmärkt pilsner i modern tappning.

Det fina gamla bryggeriet Melleruds – som senare kom att hamna i Spendrups ägo – har med sin ölhistoria inspirerat bryggmästare Richard Bengtsson att titta närmare på hur man gjorde pilsner för 100 år sedan. Melleruds Utmärkta Pilsner är en modern rejäl svensk lager gjord med kärlek till både dryck och hantverk.

– Då, på den tiden använde man enbart maltsorter som pilsner- och münchenermalt samt traditionell tysk och tjeckisk humle. Jag har använt samma sorter, men anpassat den till modern hantverksteknik. Resultatet är en förbannat god pilsner i modern tappning, säger Richard Bengtsson.

Melleruds Utmärkta Pilsner är till karaktären ett lageröl med en vackert gyllengul färg. Det har en rund fyllighet och en lätt humlearomatisk doft med markerad beska. Maltmixen är väl avvägd mellan pilsner- och münchenermalt. Den sena humlegivan med tjeckisk aromhumle bildar en lätt och elegant humleblommighet.

– Med sin utsökta fyllighet och kropp är Melleruds precis som en pilsner ska vara – en alldeles utmärkt pilsner helt enkelt, säger Richard Bengtsson, bryggmästare på Spendrups Bryggeri.

Fakta om Melleruds:

Melleruds Utmärkta Pilsner har tidigare sålts som en tillfällig vårpilsner på Systembolaget med stor uppskattning från konsumenter över hela Sverige.

Melleruds Utmärkta Pilsner 4,8 vol % lanseras först på fat (v.10) och sedan på 33 cl flaska (v.16) på restaurang och barer runtom i landet.

För mer information vänligen kontakta:

Richard Bengtsson, bryggmästare, tfn 0702-15 68 99

Henrik Åström, marknadschef eget öl, 0768-46 79 94

Claes Åkesson, t f informationsdirektör, tfn 0701-82 78 30