

## Nu är det jul (-öl) igen!

**Julöl är en gammal genuin tradition. Så även på Spendrups Bryggeri. Allt öl som Spendrups brygger är gjort enbart på malt, humle, jäst och vatten. Julöl är inget undantag, men smakupletten är en annan.**

Spendrups Bryggeri bjuder på julöl i år igen – Spendrups Bryggeri Julbrygd och Mariestads Julebrygd. Utmärkande för båda dessa är att det ingår hela fem olika maltsorter.

– Det är något speciellt med julöl. Det är inte bara det faktum att det enbart avnjuts i juletider, det komplexa maltreceptet skapar också en skillnad i hantverksprocessen jämfört med ljust öl, säger Richard Bengtsson, bryggmästare på Spendrups Bryggeri.

En viss lekfullhet kan skönjas när det kommer till julöl i största allmänhet. Traditionen att enbart låta malt, humle, jäst och vatten ingå luckras alltmer upp och i många julöl kan andra ingredienser tillkomma.

– Vi har valt att inte låta julölet utgöra något undantag utan även här är det Reinheitsgebot, d v s de tyska renhetslagarna som gäller, säger Richard Bengtsson.

Dessa båda ölsorter finns också tillgängliga som alkoholsvagare alternativ i dagligvaruhandeln. Ytterligare information om årets julöl från Spendrups Bryggeri finns att läsa i bifogat dokument.

### **För ytterligare information kontakta:**

Richard Bengtsson, bryggmästare, 0702-15 68 99, [richard.bengtsson@spendrups.se](mailto:richard.bengtsson@spendrups.se)

Henrik Åström, marknadschef eget öl, 076-846 79 94, [henrik.astrom@spendrups.se](mailto:henrik.astrom@spendrups.se)

Annika Molander, informationsdirektör, 073-355 06 16, [annika.molander@spendrups.se](mailto:annika.molander@spendrups.se)