

Nya Falcon RAW – ofiltrerat lageröl med råare smak

Nu är det premiär för Falcon RAW - en ofiltrerad öl av lagertyp som ger en råare mer opolerad smak och ett molnigt utseende i glaset. Råvarorna malt, humle, jäst och källvatten präglar karaktären vilket gör det till ett intressant vardagsöl. I och med att det är ofiltrerat behövs en speciell serveringsritual vid upphällning i glas. Falcon RAW är bryggt på ekologiska ingredienser och finns på Systembolaget från och med 2 april.

Falcon RAW bryggs på bryggeriet i Falkenberg och är ett ofiltrerat lageröl som bygger en generös vit skumkrona och låter råvarornas karaktärer lysa igenom i doft och smak. För att ändå vara uppfriskande har den opolerade maltigheten balanserats upp med Perle-humle, vars utmärkande drag är en örtig, grön arom och en nästan mintlikt stram beska. Resultatet blir ett doft- och smakrikt öl som samtidigt är friskt och törstsläckande, trots en relativt låg alkoholhalt.

– När jag sätter näsan i glaset doftar det verkligen brygghus, säger Daniel Eriksson bryggmästare på bryggeriet i Falkenberg. Men smaken är samtidigt ren och frisk. Dessutom har vi bryggt det på ekologiska råvaror.

Serveringsritual

Eftersom Falcon RAW är ofiltrerat måste det agiteras vid servering. Det vill säga att flaskan ska roteras före och under upphällning för att frigöra smakerna.

1. Rulla flaskan försiktigt innan öppning.
2. Håll upp 2/3 av flaskans innehåll i glaset.
3. Roter flaskan kraftigt för att frigöra sediment och därmed smaker.
4. Töm flaskan i glaset så att en vacker skumkrona kröner ölet.

Falcon RAW smakar som bäst vid en temperatur vid 4 - 6 grader. Det är en sällskapsdryck som passar utmärkt till exempelvis asiatisk mat som fisk kryddad med lime, koriander och chili.

Faktaruta Falcon RAW

- Nyhet på Systembolaget från och med 2 april 2012. Pris 12,90 kr.
- Ofiltrerad lager från Bryggeriet i Falkenberg
- Ekologiskt
- Serveringsritual: flaskan måste roteras före och under upphällning för att frigöra smakerna
- Alkoholstyrka: 4,5 procent vol.
- Färg: halmgult med lätt grumlighet och fällningar eftersom ölet är ofiltrerat.
- Doft: generöst maltig doft av brygghus. Friska och örtiga toner av humle, bland annat Perle.
- Smak: maltsammansättningen adderar lätta karamelltoner till den maltiga smaken, vilket ger en relativt hög upplevd sötma som balanseras med en markerad beska. Eftersom ölet inte filtreras får det en stor munkänsla och fyllighet trots en relativt låg alkoholstyrka.

Falcons historia

"Här ska mitt bryggeri ligga!", konstaterar den tjugofyraårige John Laurentius Skantze, grundare av Bryggeriaktiebolaget Falken i Falkenberg. Året är 1896 och han har precis gått ut bryggarskolan i Berlin med toppbetyg. Beslutet att lägga bryggeriet i just Falkenberg grundas i att här finns det rena källvatten han behöver för att kunna brygga ett öl av högsta kvalitet.



Falkenbergsbryggeriet blir den första verkliga industrin på orten och får stor betydelse för stadens vidareutveckling. Det högkvalitativa ölet blir snart en nationell angelägenhet och Falcon ett av Sveriges mest omtyckta ölvarumärken. Falcon är idag en del av Carlsberg Sverige men ölet bryggs fortfarande efter Skantzes motto, på plats i Falkenberg.

För mer information och högupplösta bilder, kontakta:

Henric Byström, PR-chef Carlsberg Sverige, 070-483 05 48, henric.bystrom@carlsberg.se

Om Carlsberg Sverige

Carlsberg Sverige är Sveriges ledande bryggeri och erbjuder ett brett urval av drycker. Företaget utvecklar, tillverkar och säljer öl, mineralvatten och läsk samt distribuerar ett vin- och spritsortiment. Carlsberg Sveriges framgångar är en kombination av starka lokala och internationella varumärken, bryggartradition och hög kompetens som sträcker sig 300 år tillbaka i tiden. Carlsberg, Pripps Blå, Falcon, Ramlösa och Pepsi är några av de varumärken som ingår i sortimentet. Carlsberg Sverige ingår i den internationella koncernen Carlsberg Group, med verksamhet på 150 marknader.

Mer information på www.carlsbergsverige.se