

Pressmeddelande 5 september, 2008

## En överraskande sextett från Galatea

– Fem öl och en cider på den Svenska marknaden lyser upp mörkret i höst.

**Den 1 oktober lanseras fem nya öl och en ekfatslagrad cider från Nordens största ölimportör Galatea Spirits på Systembolaget. De sex nykomlingarna utgörs av Westmalle Tripel – en läskande, elegant och potent trappistöl. Samuel Adams Honey Porter – en krämig och fyllig amerikan. Bintang - en ljus lager hela vägen från Indonesien. Weihenstephaner Hefeweiss, tyskt veteöl i alkoholfri variant. Krušovice Cerne – en mörk maltig Tjeckisk lager. Sist ut är Green Goblin - engelsk ekfatslagrad cider med vuxen smak.**

**Westmalle Tripel** bryggs på pilsnermalt och råsocker och kryddas bland annat med humlesorterna Saaz och Styrian Golding. Inslag av anis och citrus i doft och smak är aromer som uppstår under jäsningen. Westmalle Tripel jäses i två omgångar, först en normal överjäsning som följs av en sekundärjäsning på en till tre månader i stora tankar. Därefter filtreras ölet och ytterligare jäst och råsocker tillsätts innan det slutligen tappas på butelj. En långsam tredje jäsning sker på flaskan. En tripel är både ljusare och starkare än en dubbel.

**Samuel Adams Honey Porter** är en fyllig mörk och välbrygd porter i engelsk stil. Vid bryggningen använder man förutom malt och humle även skotsk ljunghonung. Ölet är torrhumlat för att få fram en lite torrare och robust karaktär som balanserar mot honungens sötma. Med sin fyllighet och rostade maltiga aromer och inslag av vört är det ett utmärkt öl till höstens mustiga köttgrytor. Som dessertdryck är den klassisk. Samuel Adams Honey Porter tillsammans med mörk chokladkaka och vispgrädde är en smaksensation.

**Weihenstephanerbryggeriet** har tagit fram ett alkoholfritt alternativ av sin Hefeweissbier som är ett av Tysklands mest välkända och populära veteöl. I Bayern föredrar de flesta sitt veteöl ofiltrerat, vilket ger en unik fräschör. Ölet skall helst serveras i speciella, vasformade glas och hållas försiktigt längs kanten. Mot slutet rätas glaset upp för att bilda en vacker skumkrona, och allra sist skall jästen i så att den finfördelas i glaset. Under flera hundra år levde det bayerska veteölet ett stillsamt liv men är idag är det en av Tysklands mest uppskattade öltyper. Därför är det extra glädjande att den nu kommer i en alkoholfri variant till konsument.

**Bintang** är idag Indonesiens bäst säljande öl. Bryggeriet grundades år 1929 och hette ursprungligen NV Nederlands Indische. Flera namn- och ägarbyten senare fick bryggeriet 1981 det namn det har idag **Multi Bintang Indonesia (MBI)** och börsnoterades samma år. I dag är MBI Indonesiens ledande bryggeri och licensbrygger även öl åt flera stora internationella varumärken. Bintang betyder stjärna på indonesiska. Indonesien är det mest folkrika muslimska landet i världen, med över 220 miljoner invånare, och världens fjärde folkrikaste land.

**Krušovice Cerné** (betyder mörk på tjeckiska) är bryggeriets ursprungliga öl och det har bryggs enligt samma recept i mer än hundra år. Man använder sig av tre sorters malt. Huvuddelen är ljus pilsnermalt. Den mörka färgen och mustiga smaken uppnås av att man tillsätter hårt rostad färgmalt och mellanrostad karamellmalt. Ett öl som är mycket törstsläckande trots sin mörka färg och går utmärkt till sill och svensk köttbaserad husmanskost. Královský Pivovar Krušovice betyder "Kungliga Bryggeriet i Krušovice". Det heter så på grund av att det ägdes av den Habsburgska kejsarfamiljen 1581 – 1685. Efter att också ha varit i statlig ägo privatiserades bryggeriet 1993. Det har nu genomgått en omfattande renovering och är idag ett av Tjeckiens modernaste bryggerier.

**Green Goblin** är gjord på traditionella cideräppelsorterna Dabinett och Somerset Redstreak med stor andel av vanliga ätapplen som är betydligt dyrare. Efter att äppelmusten jäst färdigt, lagras den upp till nio månader på ektankar med en volym på 20000 liter. Detta för att cidern ska mogna och oxider och på så sett utveckla alla aromer och samtidigt absorbera ekens tanniner i lagom mängd innan slutlig buteljering. En alkoholstyrka på 6 % bidrar med att alla komplexa smaker lyfts fram. Green Goblin är en frisk och syrlig cider med vuxen smak.



#### **Fakta – Westmalle Tripel**

**Typ:** Ljus ale, trappist

**Producent:** Brouwerij der Trappisten van Westmalle, Belgien.

[www.trappistwestmalle.be](http://www.trappistwestmalle.be)

**Alkoholhalt:** 9,5 %

**Jäsning:** Överjäst

**Doft och smak:** Gyllengul färg med små pigga bubblor och tät skum som ligger länge. Stor maltig doft med bra humlekaraktär, liten ton av citrus och kryddor (anis). Smaken är torr och fyllig med en läskande syra. Lång och eldig eftersmak med bra efterbeska.

**Passar till:** Kokt kött, dill- eller pepparrotskött, fågel och fisk, gärna med en gräddig sås som beskan kan lätta upp. Det är också gott till starkare ostar som lagrad prästost eller naturligtvis klostrets egen kittost.

**Artikelnummer:** Artikelnummer: 1684-03

**Volym:** 330 ml-butelj

**Pris på Systembolaget:** 26,60 kr

#### **Fakta – Samuel Adams Honey Porter**

**Typ:** Porter

**Producent:** Boston Brewing Company, USA,

[www.samueladams.com](http://www.samueladams.com)

**Alkoholhalt:** 5,4 %

**Jäsning:** Överjäst

**Doft och smak:** Doft av rostade malt och kaffe. Smak av rostad malt och kaffe.

**Passar till:** Mustiga grytor med nötkött, lamm och rotfrukter. Utmärkt till chokladkaka eller chokladtårter med vispgrädda.

**Artikelnummer:** 1580-03

**Volym:** 355 ml-butelj

**Pris på Systembolaget:** 17,80 kr

#### **Fakta – Bintang**

**Typ:** Ljus internationell lager

**Producent:** Multi Bintang Indonesia (MBI), Indonesien

[www.multibintang.co.id/](http://www.multibintang.co.id/)

**Alkoholhalt:** 5 %

**Jäsning:** Underjäst

**Doft och smak:** Ren, fruktig och lite blommig doft och frisk, elegant smak med balanserad beska.

**Passar till:** Passar utmärkt som måltidsdryck till asiatiska heta rätter av fisk, skaldjur eller ljust kött eller som törstsläckare. Serveras väl kyld.

**Artikelnummer:** 1543-03

**Volym:** 330 ml-butelj

**Pris på Systembolaget:** 11,90 kr

#### **Fakta – Weihenstephaner Hefeweissbier**

**Typ:** Ofiltrerat veteöl

**Producent:** Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, Tyskland. [www.brauerei-weihenstephan.de](http://www.brauerei-weihenstephan.de)

**Alkoholhalt:** Alkoholfritt/0,5%

**Jäsning:** Överjäst

**Doft och smak:** Mörkgult med kraftfullt, gräddigt skum. Mjuk och frisk doft med inslag av nybakade bullar, bananmilkshake och lite kryddnejlika. Mjuk smak med aromatisk jästighet och aptitretande eftersmak. Låg beska.

**Passar till:** En låg beska tillsammans med frisk jästighet samt både frukt och kryddor i doften skapar ett perfekt uppfriskande och törstsläckande öl. Det klassiska tilltugget är Weisswurst, som är en milt kryddig kalvköttsskorv. Den serveras kokt tillsammans med söt senap och surdegsbröd eller mjuka saltkringlor. Enligt traditionen skall den bara ätas mellan midnatt och klockan 12 på dagen. Men ofiltrerat veteöl som Weistephaner Hefeweissbier passar utmärkt till alla typer av lättare mat.

**Artikelnummer:** 1922-01

**Volym:** 500 ml-butelj

**Pris på Systembolaget:** 12.40 kr

#### **Fakta – Krusovice Cerné**

**Typ:** Mörk lager

**Producent:** Královský Pivovar Krušovice, Tjeckien.

[www.krusovice.net](http://www.krusovice.net)

**Alkoholhalt:** 4,4 %

**Jäsning:** Underjäst

**Doft och smak:** Stor doft med bränd ton och inslag av mörkt rågbröd och kola. Fyllig smak med viss sötma och ganska mild beska.

**Passar till:** En typisk tjeckisk mörk lager, med balans mellan sötma och brända toner. Väldigt gott utan mat, men passar också utmärkt till sill, ost och köttbaserad husmanskost.

**Artikelnummer:** 1680-02

**Volym:** 500 ml-burk

**Pris på Systembolaget:** 12,90 kr

#### **Fakta – Green Goblin Cider**

**Typ:** Ekfatslagrad torr äppelcider

**Producent:** Wychwood Brewery & Co, England.

[www.wychwood.co.uk](http://www.wychwood.co.uk)

**Alkoholhalt:** 6,0 %

**Jäsning:** överjäst

**Doft och smak:** Tydlig doft av äppelskrutt och kärnor. Frisk syrlig smak av äpple och tydliga ektoner i eftersmaken.

**Passar till:** Som sällskapsdryck eller till traditionell husmanskost med fläskkött i olika former. Går även utmärkt till ost.

**Artikelnummer:** 1817-02

**Volym:** 500 ml-butelj

**Pris på Systembolaget:** 29,70 kr

#### **För varuprover eller högupplösta bilder, vänligen kontakta:**

Zoi Mitakidou

Galatea Spirits AB

Tel: 08-556 688 40

E-post: [zoi@galatea.se](mailto:zoi@galatea.se)

**Om Galatea**

Galatea Spirits är Nordens största importör av öl och förser den svenska marknaden med klassiska varumärken som Samuel Adams, Grolsch och Krusovice. I Sverige producerar Galatea Spirits dessutom ett flertal välkända ölsorter vid Three Towns Independent Brewers, bland annat TT, New Sweden och Arboga. Galatea Spirits etablerades 1993, har 45 medarbetare och är i dagsläget även en av landets snabbast växande leverantörer av vin och sprit. För mer information, besök: [www.galatea.se](http://www.galatea.se)