**Öl ska drickas varm i vinter**

**Att dricka varma drycker när det är kallt ute höjer mysfaktorn med flera grader under vinterhalvåret. I samband med att Falcon lanserar en ny alkoholfri lager, Falcon Vinterbrygd, ges därför ett något överraskande tips på hur ölet kan avnjutas – nämligen som Gölwein, en innovativ variant på glüwein där ölen värms upp tillsammans med en kryddig lag.**

Svenskarnas intresse för alkoholfri öl är rekordstort. År 2013 drack svenskarna 3.4 miljoner liter alkoholfri öl, förra året hade den siffran gått upp till 14,7 miljoner liter och kategorin fortsätter att växa. Sommaren är den tid på året då vi dricker mest alkoholfri öl, men det finns också en stor efterfrågan på säsongsanpassade produkter, inte minst med smaker som passar under vintermånaderna. Därför lanserar nu Falcon en alkoholfri vinteröl – Falcon Vinterbrygd 0,5% med toner av choklad, kaffe och torkade frukter.

Falcon Vinterbrygd passar utmärkt till vinterns rustika maträtter, men kan även användas för att blanda en rykande kopp Gölwein, där ölen värms upp tillsammans med en kryddad lag. I Gölwein gifter sig juliga smaker såsom kanel och nejlika med de brödiga tonerna av rostad malt från Falcon Vinterbrygd.

– Uppvärmd öl har genom historien varit en tradition. I Dickens romaner och i Shakespeares pjäser kan man till exempel läsa om otaliga vandrare som värmer sig med en pint varm öl. Så vi vet sedan länge att ett glas Gölwein är perfekt för kyliga vinterkvällar. Det smakar underbart, doftar ljuvligt och är enkelt att tillreda - definitivt en ny favorit för alla julfirande ölälskare, säger Louise Eckerbom, Brand Manager för Falcon.

Falcon Vinterbrygd går även fint att avnjuta som den är till vinterns mustiga grytor, julbordets salta smaker eller i sin enkelhet som trevlig sällskapsdryck. Det är ett mustigt öl med balanserad beska, mjuk sötma och en fyllig smak av rostad malt.

Falcon Vinterbrygd kommer finnas tillgänglig på 33 cl flaska i daglivaruhandeln från oktober månad och säljas i en begränsad volym. Falcon Julöl och Falcon Julmumma kommer finnas kvar i Systembolagets ordinarie sortiment.

**Gölwein recept (ca 4p)**

Lagen:

2 dl vatten 1 kanelstång 4 st hela nejlikor 4 msk honung Några droppar av färsk citron 2 klyftor vinteräpple (utan kärnhus)

Ölet:

2 flaskor Falcon Vinterbrygd 0,5%

Dekoration:  
Socker och kanelblandning Apelsin

Så här gör du din egen Falcon Gölwein:

1. Börja med att koka upp lagen och låt dra en stund, gärna minst 30 minuter. Lagen kan göras i förväg.
2. Förbered valda glas genom att fukta glasens kant med en apelsinklyfta och doppa sedan glasen i socker- och kanelblandningen.
3. Sila lagen och värm upp i en kastrull och häll sedan i Falcon Vinterbrygd 0,5%.
4. Servera Gölwein och njut!

**För mer information, kontakta:**

Peter Bodor, Interim Head of Communication

Tel: +46 70 648 70 65  
E-post: peter.bodor@carlsberg.se

**För produktprover och bilder, kontakta:**

Jacqueline Grünthal

Tel: +46 70 790 79 22

E-post: jacqueline.grunthal@bcw-global.com