PRESSMEDDELANDE 2011-10-10

**Försäljningssuccé i juletider blir favorit i repris.   
Sveriges äldsta familjebryggeri presenterar Åbro Julöl, Åbro Sigill Julöl och Rekorderlig Julecider.**

**Sedan början av 50-talet har Åbro Bryggeri bryggt sitt julöl enligt gammal småländsk tradition. Resultatet är Åbro Julöl – ett mörkt, mustigt och bärnstensfärgat helmaltsöl. Förra årets smakkombination blev en sådan försäljningssuccé att bryggeriet i år väljer att köra en favorit i repris.**

Det är en konst att brygga ett riktigt bra julöl. Det ska smaka gott som sällskapsdryck men också harmonisera fint med julbordets alla söta och salta rätter. Bryggmästaren Lennarth Anemyr ägnade lång tid åt att hitta den perfekta balansen mellan kryddighet och sötma.

- Åbro Julöl 5,2% har en mjuk, behaglig doft med en ton av choklad i eftersmaken, säger Lennarth Anemyr. Ölet är bryggt på spalt och perle som är tysk kvalitetshumle samt pilsnermalt, blackmalt och naturligt vatten direkt från bryggeriets egen källa. Servera det i valfri serveringstemperatur – varje konsument är sin egen expert.

Åbro Julöl bryggs enligt den så kallade dekotionsmetoden, vilket innebär att man delar mäsken i två delar. Den ena delen kokas upp till 100°C och pumpas sedan tillbaka till den andra halvan. Det tar förstås längre tid, men sätter en extra fin prägel på smaken. Sedan lagras drycken kallt (-1°C) och länge (ca 2 månader), en metod som ger en fyllig rondör i eftersmaken.

- I juletid är Åbro Julöl en storsäljare på systembolag och restauranger runt om i Sverige. Både konsumenter och branschen uppskattar julölet från Sveriges äldsta familjebryggeri, säger Ola Passmark, projektledare Åbro Bryggeri.

I Åbros sortiment finns även ekologiska Åbro Sigill Julöl, bryggt med KRAV-godkända malt- och humlesorter. Rostad malt ger drycken en bränd karaktär som påminner om kaffe. Ölet lagras runt 0°C och får därmed sin aromatiska och fylliga smak. Dryckesupplevelsen är maltig och kryddig med inslag av knäck och humle.

En annan uppskattad dryck i Åbros julsortiment är Rekorderlig Julecider *äpple-kanel* 4,5% som finns på både restauranger och Systembolaget. Det är ett friskt och fräscht alternativ för den som vill ta en paus från ölet, nubben och glöggen. Att erbjuda det största urvalet av smaker har alltid haft hög prioritet för varumärket Rekorderlig Cider.

Högupplösta bilder för nedladdning finns på [www.abro.se/mediabank](http://www.abro.se/mediabank)  
Användarnamn: åbro Lösen: lejon

**För mer information, kontakta:**

Henrik Dunge Lennarth Anemyr  
Telefon: 0492-165 00 Telefon: 0492-165 88  
Mail: [henrik.dunge@abro.se](mailto:henrik.dunge@abro.se) Mail: [lennarth.anemyr@abro.se](mailto:lennarth.anemyr@abro.se)

Åbro Bryggeri är landets äldsta, men också ett av Europas modernaste familjebryggeri. Vi är 180 anställda och omsätter ca 700 miljoner kronor. Sedan 1856 har vi bryggt Åbro Original med vatten från en och samma källa i Vimmerby. Under åren har sortimentet även breddats med en rad andra ölsorter samt drycker som Rekorderlig Cider och Hwila – Europas godaste vatten 1999, 2007, 2008 och 2009.