PRESSMEDDELANDE 110502

**Åbro Bryggeri gör succé i prestigefull tävling.**

**Guldregn för Åbro på Monde Selections 50-årsjubileum.**

**Monde Selection är en internationell tävling som utser världens bästa drycker. Juryn består av ett stort antal dryckesspecialister - vinexperter, sommelierer, professionella provsmakare, professorer, och kemister från olika länder.** **För fjärde året i rad kammade Åbro Bryggeri hem Grand Gold,tävlingens finaste medalj, för Bryggmästarens Premium Gold. Ytterligare guldmedaljer fick bryggeriet för Åbro Lejon och Åbro Export samt en silvermedalj för Bryggmästarens Mörka Lager.**

Institutet Monde Selection grundades 1961 i Belgien, landet där öl är en given del av kulturen och där det finns över 450 sorter att släcka törsten med. Deras blå logotyp har sedan dess blivit en välkänd kvalitetsstämpel världen över. Varje år genomför institutet en noggrann kvalitetskontroll av i genomsnitt 1 500 drycker från mer än 70 länder. I år lyckades Åbro Bryggeri än en gång kamma hem den eftertraktade guldmedaljen för Bryggmästarens Premium Gold – ett exklusivt öl bryggt med extra omsorg och förstklassiga råvaror. Drycken är signerad Åbros bryggmästare Lennarth Anemyr som ägnade åtta månader åt att få till den rätta smakkombinationen.

* Sedan lanseringen har medaljerna regnat över Bryggmästarens Premium Gold, säger Lennarth Anemyr. Det är en äkta pilsner med stor beska och tydlig humlearom som bjuder på inslag av torkad frukt. Smaken är generös, krispig och välbalanserad.

Ytterligare två guldmedaljer gick till Åbro Lejon och Åbro Export. Åbro Lejon är ett öl med mycket smak samt fin balanserad beska och humleton. Det är bryggt på 80% pilsnermalt och 20% rostad munchermalt och har något högre alkoholstyrka än vanlig starköl. Doften associeras till humle, honung och citrus och eftersmaken är mjuk och brödig. Åbro Export är ett gyllengult premiumöl med påkostade ingredienser. Det är bryggt enligt en metod som man kallar dekoktion, vilket innebär att man kokar mäsken dubbla gånger. Resultatet blir ett extra fint öl med fyllig, maltig karaktär. Smaken bjuder på toner av nötter och kaffe.

En silvermedalj fick bryggeriet för Bryggmästarens Mörka Lager – ett välskummande, bärnstensfärgat öl med rik, maltig smak. Det är bryggt enligt ett gammalt recept och har en rostad ton med inslag av mörk choklad, smörkola, brungräddat knäckebröd och kaffe.

Den 23–24 maj åker Bryggmästare Lennarth Anemyr från Åbro till Bryssel för att ta emot priserna.

* Åbro har släckt svenskarnas törst sedan 1856. För oss är kvalitet ett oerhört viktigt värdeord och vi är mycket stolta över att få ta emot så prestigefulla priser för fyra av våra bästa drycker, säger Henrik Dunge, VD för Åbro Bryggeri.

Högupplösta bilder för nedladdning finns på www.abro.se

För mer information, kontakta Henrik Dunge:

(tel) 0492-165 00  
(mobil) 070-557 08 17

(e-mail) [henrik.dunge@abro.se](mailto:henrik.dunge@abro.se)

Åbro Bryggeri är landets äldsta, men också ett av Europas modernaste familjebryggeri. Vi är 175 anställda och omsätter ca 550 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.