**Succéöl från Innis & Gunn tog slut direkt**

**Den första oktober 2010 släpptes Innis & Gunn Rum Cask på Systembolaget. Succén vid lanseringen lät inte vänta på sig. Efterfrågan efter ett öl lagrat på romfat var så stort att ölen sålde slut på rekordtid och bryggeriet i Skottland har nu mycket bråda dagar för att möta den stora svenska efterfrågan.**

* *”Efter våra tidigare släpp av olika varianter av Innis & Gunn så visste vi att efterfrågan efter nyheter från Innis & Gunn var stort men att vi skulle sälja slut så här fort hade vi aldrig vågat hoppats på”,* säger Anders Fontin, produktchef för Innis & Gunn.

**Innis & Gunn Rum Cask beräknas åter i butik i början av december.**

Sedan upptäckten av att lagra öl på ekfat har bryggarna på Innis & Gunn hela tiden strävat efter att skapa nya smakupplevelser. Efter succén med den limiterade utgåvan av Innis & Gunn Rum Cask 2007, där ölen var lagrad på romfat, har man fortsatt med utvecklingen av denna produkt. Den första oktober 2010 släpptes Innis & Gunn Rum Cask i Sverige.

Historien om Innis & Gunn startade 2002. En världsledande whiskyproducent hade bestämt sig för att skapa en whisky med smak av ale och bryggmästaren Dougal Sharp fick uppdraget att skapa en maltig skotsk ale. Tanken var att alen vid lagring på ek skulle skänka karaktär för att i sin tur ge whiskyn smak av ale vid slutlagring på samma fat. Whiskyn lanserades och blev snabbt en succé. Flera månader och massor med borthälld ale senare fick Dougal Sharp ett telefonsamtal där en chef vid destilleriet berättade att de anställda fyllde flaskor med ölet som tidigare bara hällts bort. Arbetarna på golvet hade upptäckt det som ingen annan tänkt på – ölet smakade fantastiskt. I augusti 2003 lanserades Innis & Gunn Oak Aged Beer till en törstig värld.

Innis & Gunn Rum Cask är ett spännande giftermål mellan de klassiska smakerna och dofterna från Innis & Gunn och karaktären från ekfat som tidigare innehållit karibisk rom. För att möta krafterna från faten har man valt att använda Optic-malt och den engelska Goldings-humlen. Därefter har man låtit ölet lagra tre separata gånger. Den första gången på ekfat, sedan en kallagring och avslutningsvis lagras ölet i flaskan en månad innan release.

**Smaknoter:**

**Färg:** Djupt röd  
**Doft:** Fruktigt and kryddigt med inslag av kola och toner av ek.   
**Smak:** Fina romtoner från romfaten, vanilj, fin kropp med medelstor beska, fruktig och komplex smak. Helt unik smak på klassiskt Innis & Gunn-manér.  
**Finish:** Malt och kryddiga toner klingar av och lämnar en kvardröjande sötma.   **Artikelnummer:** 11598–03 **Pris:** 21,90 kr