

Alaryk Blanche - ekologisk gourmet öl från södra Frankrike

Inget land är lika känt för sin gastronomi som Frankrike. Vart man än kommer är närheten till livets goda påtaglig. Men det är inte bara mat och vin det handlar om. På senare år har en lång rad småbryggerier vuxit fram som tillverkar öl med samma omsorg som de mest ambitiösa vinmakarna. Alaryk, i Languedoc strax utanför Beziers vid Medelhavskusten, är ett av de mest imponerande bryggerierna. Där bryggs bland annat det prisbelönta och hyllade veteölet Alaryk Blanche.



Det bryggs av öl entusiaster för öl konnässörer. Ambitionen är att göra ett gourmet öl som präglas av fransk terroir och tradition. Alla Alaryks öl är 100 % ekologiska, fria från varje form av tillsatser och framställs helt koldioxidneutralt. Ett mer ekologiskt och klimatsmart öl går inte att brygga. Det är ett ljusst, opastöriserat och överjäst veteöl gjort av ekologiskt vete och pilsnermalt. Det har inspirerats av bayerska veteöl och är framtaget för att vara ett smakrikt och fylligt matöl.

Languedoc i södra Frankrike gränsar mot Spanien och Medelhavet. I Languedoc finns fler än dubbelt så många vingårdar som i Bordeaux och man producerar mer än en tredjedel av Frankrikes viner. Beziers ligger i det franska kökets kornbod, inte långt från Baskien, Marseille och Barcelona. Inte någonstans i Europa är mat en så stor del av folksjälen och Michelinkrogarna ligger som på ett pärlband längs kusten. Det är härifrån som Alaryk har hämtat sin inspiration, från vinet, gastronomin och det genuina franska lantköket.

Alaryk Blanche

Pris: 27:90

Artikelnummer: 1121

Alkoholhalt: 4,5 %

Beska: 9 IBU

Färg: 7 på EBC-skalan

Malt: Organisk pilsnermalt och vete

Humle: Calista

Fast lansering på Systembolaget 1 juni

Kort om Alaryk

Alaryk grundades av Sébastien Alary och Jean-Olivier Riusset så sent som 2016. På bara några år har bryggeriet etablerat sig som ett av de mest framstående och mest prisbelönda bland Frankrikes och Europas många småbryggare. Inspirationen kommer från den genuina gastronomi i sydfranska Languedoc och ambitionen har från första början varit att brygga en öl i samma anda som man producerar de bästa franska vinerna. Alaryk har redan tagits in av en lång rad Michelinkrogar och når redan långt utanför Frankrikes gränser. Produktionen är liten, men en omfattande utbyggnad pågår.

- Jag sprang på detta bryggeri på en mäsas i Montpellier för fem år sedan genom en bekant. Att nu få lansera deras veteöl på den svenska marknaden ska bli kul, men även en utmaning då det är det första ölet vi någonsin lanserar, säger Alexander Kirshakov, Brand Manager på Nigab.