

Rabarber sur - suröl från S:t Eriks Bryggeri

S:t Eriks Rabarber Sur är en ny suröl från stockholmsbryggeriet S:t Eriks Bryggeri och lanseras lagom till vårens intågande i Systembolagets fasta sortiment över hela Sverige den 2:a mars.

S:t Eriks Rabarber Sur är den andra surölen som släpps av stockholmsbryggeriet på Systembolaget under året. Denna gång har bryggarna använt svensk rabarbermust och fryst rabarber i ölet och den välkända grönsaken med dess fruktiga smak är en beprövad smaksättare när man ska kombinera sött och surt.

- Vi har bryggt flera suröl på sistone och när vi tillsätter något från växtriket så visar det sig att klassiska smagivare som exempelvis rabarber fungerar utmärkt som smakkombination till det syrliga ölet, säger David Peuriere, Head Brewer på S:t Eriks Bryggeri.



Ölet som släpps nationellt i Systembolagets fasta sortiment är en del i S:t Eriks strävan att lansera öl som är stiltyiska och nyanserade. Den växande trenden med suröl är ger också S:t Eriks möjlighet att nå nya konsumenter.

- Vi märker att de som hör av sig med kommentarer och gärna frågar efter suröl på olika mässor har en liten annorlunda inställning till öl än de som oftast målas upp som den typiska craftölsdrickaren. Suröl verkar tilltala en publik som uppskattar nyanserad balans i recepten snarare än att maximera intrycken. Lite så som våra öl ofta tenderar att bli, konstaterar David Peuriere, Head Brewer på S:t Eriks Bryggeri

S:t Eriks Rabarber Sur kommer nå ut i hela Sverige genom en fast lansering på Systembolaget och kostar 22,90kr för en 33cl flaska. Alkoholhalten är på 4,7%.

Artikelnummer: 1211-03 / 22,90 kr / 330 ml / Alkoholhalt 4,7% / Lansering 2:a mars