



En djävulskt god öl!

Den 24 mars lanseras en helt ny öl på Systembolaget – Jenlain Blonde från Frankrike! Ölen finns i bassortimentet och kan köpas i samtliga butiker i hela landet.

Jenlain Blonde är en ljus lager från bryggeriet Brasserie Duyck i byn Jenlain i norra Frankrike, nära gränsen till Belgien. Regionen är den främsta inom fransk ölproduktion. Bryggeriet är landets näst största oberoende bryggeri, med en årlig produktion på mellan 12 och 15 miljoner liter öl.

Bryggeriet drivs av familjen Duyck sedan 1922, nu inne på fjärde generationen bryggare! Den lilla djävulen i logon är starkt kopplad till varumärket.

Jenlains öl bryggs uteslutande på vatten från en underjordisk källa med speciell mineralsammansättning. Tre sorters malt ingår och tre olika typer av humle från Alsace, för att uppnå ölens unika smak. Själva receptet är förstas hemligt. Även tjeckisk humle ingår för att ge ölen en utmärkande men mild och lång bitter eftersmak. Ölen är fruktig och balanserad med tydlig maltarom och med inslag av ljust bröd, aprikos, honung, citrus och örter. Och djävulskt god!

Jenlain Blonde dricks källarsval som måltidsdryck eller ensam som törstsläckare. Alkoholhalten är 5,9 %. Pris för 33 cl är 12.90:-

Generalagent för Jenlain i Sverige är Båstadsföretaget Rowi Wines AB. Företaget drivs av Gjertrud Flote, som tidigare denna månad var bland de tre sista nominerade till Erik Paulssons stipendium, som i år delats ut för första gången för att uppmuntra entreprenörskap i Båstad och Ängelholm.

Som namnet antyder är företaget främst inriktat på vinimport men bland annat den ekologiska danska ölen Herslev finns också på programmet.

För mer information om Jenlain Blonde eller Rowi Wines AB kontakta gärna Gjertrud Flote på tel 0431-792 05, 070-204 95 53, 070-466 18 08 eller mail md@rowiwines.com

Företagets adress är Rowi Wines AB, Rödhakevägen 2, 269 39 BÅSTAD.
Hemsida: www.rowiwines.se