

Svaneke Bryghus tester Københavns nye øl- og whiskyfestival

Svaneke Bryghus deltager, når Forum Copenhagen i samarbejde med Bryggeriforeningen samt bryggerier og destillerier inden for øl-, whisky og rombranchen i dag slår dørene op for en ny festival, der sætter fokus på øl, whisky og rom komplementeret af lækre delikatesser.

Danmark har længe været kendt for unikke madoplevelser, men den danske øl-, whisky- og romscene har i de seneste år oplevet en stor udvikling og øget interesse. Festivalen ønsker at skabe en kvalitetsoplevelse, som udfordrer kendskabet til øl, whisky og rom og løfter niveauet for forståelsen og interessen for øl, whisky og rom.

Svaneke Bryghus vil gerne være med til at sætte øget fokus på god øl, og øge forbrugerens kendskab til de mange gode øl-smagsoplevelser, Danmark tilbyder. Og her er vi som bryggerier nødt til at løfte i samlet flok, mener Daniel Barslund, direktør hos Svaneke Bryghus.

Daniel Barslund har store forventninger til festivalen, som ud over smagninger også byder på en række aktiviteter herunder ølgastronomi, workshops og smageskoler.

Svaneke Bryghus har 12 forskellige ølvarianter med på festivalen. De mest kendte som Pilsner, Classic og Mørk Guld har vi ladet blive hjemme. I stedet har vi valgt at introducere nogle af vores limited varianter samt et par nyheder, som mange af festivalens deltagere sikkert ikke har smagt tidligere. Bl.a. Green Mountain IPA, som er vores mest bitre og humlede øl til dags dato! Udviklet i sommeren 2008 i samarbejde med gæstebrygger Shaun Hill, fra et af verdens bedste bryggerier Hill Farmstead Brewery. Festivalen er et oplagt sted at teste forbrugerens respons på vores nye varianter, afslutter Daniel Barslund.

Læs mere om Copenhagen Beer and Whisky festival www.cphbeerandwhisky.dk

For mere information kontakt Direktør Daniel Barslund. Tlf. 20 96 28 88 og mail db@svanekebryghus.dk

www.svanekebryghus.dk