



I sommar något alldeles speciellt – Nils Oscar Saison

Att gå från bra till bättre är kännat naturligt. Att ständigt utvecklas och arbeta med intressanta smaker och ingredienser känns inspirerande. Att lansera den lite ovanliga härligt smakande drycken Nils Oscar Saison tappat på en vacker mörk flaska med lång smal hals som rymmer 75cl är obeskrivligt härligt! Upplagan är strikt begränsad. Säljstart på Systembolaget är 1 juni. Luta dig tillbaks och njut av denna stora öl som definitivt är något för livsnjutare.

På Nils Oscar Company började det hela med en inspirerande resa i Kalifornien, där lusten väcktes till att göra ett öl som innehåller lite udda ingredienser – eller inte de allra vanligaste i alla fall. Nils Oscar Saison härstammar från det gamla lantbrukshuset då varje gård gjorde sitt eget öl. Naturligtvis blev variationerna stora och smaksättningarna skilde sig kraftigt från gård till gård. För oss känns det ju extra speciellt att just en resa i Amerika inspirerade till denna brygd med tanke på att Nils Oscar själv tillbringade stor del av sitt liv där. Hur som helst, vi gjorde en provbrygd och en handfull ölentusiaster fick provsmaka. Gensvaret blev mycket positivt och vi uppmuntrades till att brygga mer av det goda och uppskattade ölet. Dock kommer det endast att finnas 4200 flaskor till försäljning på Systembolag och restauranger runt om i landet.

Nils Oscar Saison innehåller både kornmalt och vetemalt, russin och oraffinerat socker från paradisön Mauritius. Ölen får bland annat sin fina karaktär av humlesorterna Saaz, Amarillo och Styrian Goldings. Vidare är det också kryddat med timjan och vitpeppar. Speciell kryddning kan tyckas, men låt smaklöken och näsan göra sitt. Nils Oscar Saison är överjäst och ofiltrerat. Jästen är en blandkultur med en Saison-jäst och en belgisk ale-jäst som på ett fint sätt arbetar i harmoni med varandra och ger komplexa fruktiga aromer med drag av kryddnejlika och en del jordnära dofter. För den sanne ölentusiasten gäller här att införskaffa några flaskor för att lagra ett par år, då och då provsmaka och på så sätt göra sin egen bedömning om bästa tid att avnjuta ölet - lagrat eller färskt. Det tål att lagras till maj 2011. Efter lagring får Nils Oscar Saison en torrare karaktär.

Nils Oscar Saison passar utmärkt till det mesta, men för den som önskar lite tips följer några här. Entrecote med svartpeppar, havssalt, och olivolja. Gärna grillad medium rare med rostade rotfrukter. Den passar även till fisk som grillad lax, kokt potatis, Beurre blanc och sockerärter. En sallad med heta wokade räkor blir lysande eller varför inte en stekt vårkyckling med tillhörande primörer?

När ögonen faller på denna butelj blir man glad, om inte stormförtjust! Innehållet talar naturligtvis sitt tydliga språk, men flaskan är också den mycket vacker. Vi tar tillfället i akt och tackar vår fantastiska samarbetspartner Blue Glass som hjälpt oss med detta och visat ett genuint engagemang kring arbetet och lusten att skapa vår långhalsade dyrgripare. Ta med en Nils

Oscar Saison istället för en blomma nästa gång du är bortbjuden. Det blir med all säkerhet en succé.

Artikel nummer: 11639-01 Pris: 99:-/75 cl Alkoholhalt: 6,6 vol %

Gå gärna in på www.nilsoscar.se för vidare information och bildmaterial. Vid frågor, ring eller maila gärna:

VD, Jonas Kandefelt, 0155-772 80 & 070-333 94 95 mail

jonas.kandefelt@nilsoscar.se

Bryggmästare & Teknisk Chef, Patrick Holmqvist, 0155-772 82, mail

patrick.holmqvist@nilsoscar.se

PR & Varuprover, Karin Wikström, 070-644 83 93, mail

karin.wikstrom@nilsoscar.se

På Nils Oscar Company AB producerar vi högkvalitativa produkter 'från ax till strupe'. Den unika kedjan startar på Tärnö Säteri i Sörmland där vi odlar spannmål som sedan mälts i vårt eget mälteri. Ölet bryggs på vårt bryggeri på Fruängskällan i Nyköping och spriten tillverkas på vårt bränneri på Tärnö. Våra produkter säljs till restauranger och barer samt Systembolaget i hela landet.