

Svaneke bryghus - Mørk Guld . 5,7 % Alc vol.

Svaneke Bryghus er beliggende på klippeøen Bornholm – også kaldet Østersøens Perle, der er kendt for sin unikke og smukke natur.

Bryggeriet har gennemgået en rivende udvikling siden åbningen i 2000, hvor Svaneke Bryghus var blandt de første micro-bryggerier i Danmark.

De producerer udelukkende ufiltreret kvalitetsøl.

At brygge ufiltreret øl er et bevidst valg, da øllen her bevarer samtlige smags- og duftnuancer, der giver øllet ekstra karakter.

Bryggeriet er således stolt af, at have vundet flere priser i Danmark for sit kvalitetsøl.

Grundet den store popularitet, som bryghuset med rette, har nydt siden starten i 2000, Byggede man i sommeren 2007, et nyt og større bryggeri i udkanten af byen.

Her foregår den primære produktion, mens brygningen til restaurantens forbrug og eksperimentelle bryg, stadig foregår på det oprindelige anlæg.

Restaurant og det "gamle" bryghus har til huse, i en firelængetgård fra 1750, og ligger direkte ved torvet i Svaneke.

Med etableringen af det nye bryggeri, kan man nu opfylde den stigende efterspørgsel på specialøl. Med det setup vi har i dag overvåges brygningsprocessen ved hjælp af nyeste teknologi, og sikrer dermed sporbarhed samt ensartet kvalitet.

For at sikre en optimal smagsoplevelse produceres, der altid med brug af de bedste råvarer herunder vand fra den bornholmske klippegrund, og uden brug af unaturlige tilsætningsstoffer

Øllen er undergæret, og har en kobberød og varm farve.

En bitterhed der stammer fra valnød anes, og holdes i balance af karamel nuancer.

Denne øl er dedikeret Svaneke by, som vandt en europæisk guldmedalje for bybevaring i 1975 – derfor Svaneke Mørk Guld. Guldmedaljen er afbilledet på forsideetiketten.

Velegnet til røde bøffer og kødretter, men kan også sagtens nydes uden for måltidet.

Hjemmeside -

www.svanekebrvohus.dk