



## NILS OSCAR SÖDERMALMSPILSNER - SAMARBETET SOM BLEV EN DUNDERSUCCÉ

# CRAFTED IN SWEDEN

PRESSRELEASE 18/7-2016



*I hjärtat av Stockholm, Södermalm, finner man Akkurat Bar & Restaurang, som anses vara en av världens absolut bästa ölbarer. I över 20 år har de försett Sveriges mest kräsna konnässörer och vardagsölare med de allra finaste av maldrycker. När de till sitt 20-årsjubileum önskade sig en riktigt traditionell pilsner i tjeckisk/sydtysk stil valde de givetvis att kontakta Nils Oscar, som har både kunskap och kapacitet. Ölkrögare Stene Isacson på Akkurat och Patrick Holmqvist på Nils Oscar har båda en förkärlek till de lite maltigare gammelmodiga lagerölen, och det tog inte lång tid att hitta rätt. Ölet blev mycket populärt och en begränsad upplaga på 20.000 flaskor producerades för att säljas i Systembolagets exklusiva sortiment. Dessa sålde slut på bara några få veckor. Det som en gång var tänkt att vara en mycket speciell engångsbrygd kommer fortsättningsvis att finnas i Akkurats sortiment och från och med den 1:a september finns den i Systembolagets beställningssortiment.*

**Nils Oscar Södermalmspilsner** - Nils Oscar Södermalmspilsner är en dekoktionsmäskaad lageröl. Mäskningsmetoden, som inte är speciellt vanlig här i Skandinavien, bidrar till en finare maltkaraktär och större fyllighet. Endast tjeckisk och tysk humle har använts. Den klassiska Saaz-humlen står för den fina och aromatiska doften. Det tar som bekant tid att göra ett gott lageröl. Och på Nils Oscar har man inte bråttom. Både lagrings- och jäsningsprocessen tar den tid det tar helt enkelt. Just därför är ölet mycket välbalanserat och präglas endast av dess råvaror. Nils Oscar Södermalmspilsner är opastöriserat så som riktigt hantverksöl bör vara. Förvara den därför mörkt och kallt för bästa hållbarhet. Nils Oscar Södermalmspilsner doftar och smakar underbart. Ölet är filtrerat, men inte pastöriserat och bör därför förvaras mörkt och svalt för en längre hållbarhet. Avnjut gärna i ett aromglas så att alla doft- och smakämnen kommer till sin rätt.

*"Vi väljer att se dagens konkurens som positiv då den tvingar oss att ställa höga krav på oss själva. Det resulterar i kreativa och framgångsrika samarbeten. Nils Oscar Södermalmspilsner är en riktig fullträff och ett samarbete vi är otroligt stolta över. Jag kan också avslöja att alla Nils Oscarälskare har en hel del godsaker att vänta nu i höst", säger VD Anna Sundberg.*

**Alkoholhalt:** 5,0vol %  
**Pris:** 26,50/50 cl

Nils Oscar föddes 1865 och hans syn på kvalitet, ärlighet och nytänkande genomsyrar allt vi gör än idag - produkter i världsklass!

VD, Anna Sundberg 0155-772 80 & 070-845 03 91 [anna.sundberg@nilsoscar.se](mailto:anna.sundberg@nilsoscar.se)  
Teknisk chef, Patrick Holmqvist, 0155-772 82 [patrick.holmqvist@nilsoscar.se](mailto:patrick.holmqvist@nilsoscar.se)  
PR och bildmaterial, Karin Wikström, 070-644 83 93 [karin.wikstrom@nilsoscar.se](mailto:karin.wikstrom@nilsoscar.se)  
Marknadsföring, Ida Lindberg, 073-993 66 77 [ida.lindberg@nilsoscar.se](mailto:ida.lindberg@nilsoscar.se)

På Nils Oscar Company AB producerar vi högkvalitativa produkter som säljs till restauranger och barer samt Systembolaget i hela landet. Ölet bryggs på vårt bryggeri på Fruängskällan i Nyköping och spriten tillverkas på vårt bränneri på Tärnö.

**Nils Oscar Company AB**  
Fruängsgatan 2, 611 31 Nyköping Tel: 0155-772 80 Fax: 0155-772 89 [info@nilsoscar.se](mailto:info@nilsoscar.se) [www.nilsoscar.se](http://www.nilsoscar.se)