



Alefarm Brewing frigiver ny fadlagret stout med vanilje

20.3.2023 08:50:00 CET | Alefarm Brewing | Investor Nyheder

Alefarm Brewing A/S frigiver endnu et resultat af sit ambitiøse fadlagringsprogram i form af en ny fadlagret stout, som har været lagret på amerikanske rye whiskey-tønder i 14 måneder, og som herefter er tilsat vanilje.

Investornyhed nr. 38

Alefarm Brewing frigiver ny fadlagret stout med vanilje

Alefarm Brewing A/S ("ALEFRM" eller "Selskabet") er et innovativt dansk bryggeri, som producerer unikke øl af høj kvalitet til forbrugere og distributører på verdensplan. Selskabet kan i dag offentliggøre datoen for frigivelsen af den næste fadlagrede øl, en stout med vanilje, som vil blive præsenteret ved et arrangement på bryggeriet.

Der er tale om en såkaldt imperial stout, som er navngivet *Rising Tide*, og som har været lagret i 14 måneder i amerikanske rye whiskey-tønder, hvilket har skabt en fornem og afrundet profil, som støttes af en tilsætning af vanilje, som skaber et samlet smagsbillede, som er særdeles indbydende.

Denne nye fadlagrede stout vil blive frigivet til et arrangement, som vil foregå på bryggeriet på Lunikvej 2B i Greve fredag d. 21. april 2023 fra kl. 14:00 og frem. Her vil Selskabets direktion være til stede for at fortælle mere om fadlagringsprogrammet samt byde på smagsprøver af denne øl. Det vil tillige være muligt at købe flasker med hjem. Aktionærer opfordres til at deltage for at opleve denne begivenhed.

Frigivelsen af denne nye fadlagrede stout foregår som en del af Selskabets fadlagringsprogram, som har til hensigt at øge bryggeriets anerkendelse for at producere øl i verdensklasse.

Stifter og CEO, Kasper Tidemann, udtaler i den forbindelse:

"Jeg glæder mig meget over lige netop denne frigivelse, fordi jeg synes at det er den bedste øl, som vi endnu har produceret som en del af vores fadlagringsprogram. Der er tale om en særdeles smagfuld øl, som nok er robust og fyldig, men samtidig utrolig tilgængelig og letdrikkelig, ikke mindst på grund af det strejf af vanilje, som præger denne øl. Jeg kan kun anbefale alle at smage den!"

Supplerende information

For spørgsmål omkring lanceringen af den nye fadlagrede stout, der kan Selskabets CEO, Kasper Tidemann, kontaktes på kt@alefarm.dk. Selskabets Certified Adviser er Norden CEF, hvor John Norden kan kontaktes via e-mail på jn@nordencef.dk eller telefonisk på +45 20720200.

Kontakter

- Kasper Tidemann, Stifter og CEO, +45 31441760, kt@alefarm.dk

Om Alefarm Brewing

Alefarm Brewing er et tech-drevet mikrobryggeri med et fokus på moderne håndværk, autenticitet og en oprigtig tro på at kvalitet bygger på kærlighed. Vores ambition er at skabe sammenhold og fællesskab gennem unikke oplevelser med øl.

Vedhæftninger

- [Download selskabsmeddelelse.pdf](#)