**Rosersbergs Slottsbryggeri lanserar Rosersbergs APA - American Pale Ale**

Rosersbergs Slottsbryggeri lanserar nu ytterligare en egentillverkad microbryggd öl. Rosersbergs APA är en modern pale ale med en nyanserad, gräsig och humlearomatisk smak med inslag av citrus och örter, kolsyrejäst på flaska och med jästfällningen kvar.

*Vårt nya öl är bryggd på ljust rostad malt, karamellmalt samt bryggd och torrhumlad med massor av amerikansk aromhumle och ädel tysk humle. Som vanligt helt ofiltrerad, säger Michael Winberg Gustavsson, bryggmästare på Rosersbergs Slottshotell.*

Rosersbergs Slottsbryggeris första öl heter Rosersbergs Winter Ale och efter det har det bryggts en rad av olika öl, Winter Wit, Summer Lager m fl. och nu American Pale Ale. Ölen är bryggd i det egna bryggeriet nere i slottets källarvalv.

*Vi är otroligt stolta att kunna erbjuda våra gäster ett riktigt ölhantverk som är bryggd i vårt eget slottsbryggeri, säger Joakim Landén, hotelldirektör för Rosersbergs Slottshotell.*

Ölen finns i begränsad upplaga och kommer endast att serveras på slottet och på övriga hotell inom Stockholm Meeting Selection. Rosersbergs Slottshotell erbjuder även mat- och ölprovningar, där slottets kökschef har tagit fram råvaror som med ölets karaktär förhöjer smakerna i maten.

**För mer information:**
Joakim Landén, Hotelldirektör Rosersbergs Slottshotell, telefon 08 12 20 20 10
post: joakim.landen@rosersbergsslott.se

**Stockholm Meeting Selection** driver nio hotell och mötesplatser med olika inriktningar i Stockholm med omnejd. Allt från anrika slott och herrgårdar vid vackra sjölägen och kreativa mötesplatser mitt i city. I gruppen ingår Hesselby Slott, Åkeshofs Slott, Ulfsunda Slott, Näsby Slott, Rosersbergs Slottshotell, Villa Lovik, Bosön, Sturegatan 15 och Restaurang Hantverket. För mer information [www.meetingselection.se](http://www.meetingselection.se)