



Achims Grand Cru Drittes Mitglied der Pyraser Herzblut-Reihe

Leidenschaft und Braukunst stecken in der neuen Bierspezialität der Pyraser Landbrauerei

(ddp direct) Marlies Bernreuther, Inhaberin der Pyraser Landbrauerei, bringt gemeinsam mit ihrem Braumeister Achim Sauerhammer die dritte Bierspezialität der Pyraser Herzblut-Reihe heraus. Nach den beiden ersten Spezialitätenbieren, dem Imperial Pale Ale (IPA) und dem Oaked Whiskey Ultra (OWU), ergänzt nun ein Starkbier namens Achims Grand Cru (AGC) die Herzblut Familie. Durch den Einsatz von zwei verschiedenen Hefen und einer langen Reifezeit, konnten sich die einmaligen Aromen entwickeln, die das Grand Cru zu einem wahren Geschmackswunder und dem braumeisterlichen Meisterstück der Reihe machen. Seit dem 20. September 2013 ist die dritte Bierspezialität der Pyraser Herzblut-Reihe im Handel oder online unter www.pyraser-herzblut.de/#vertrieb erhältlich.

Leidenschaft und erstklassige Braukunst stecken in den Spezialitätenbieren der Pyraser Herzblut-Reihe. Nach erfolgreicher Markteinführung des Imperial Pale Ale (IPA) im Frühjahr 2012, folgte ein halbes Jahr später der dunkle Doppelbock Oaked Whiskey Ultra (OWU). Die Anforderungen und Erwartungen an das dritte Herzblut waren durch den Erfolg der beiden ersten Biere sehr hoch, berichtet Marlies Bernreuther, Inhaberin der Pyraser Landbrauerei, über den Entwicklungsprozess des neuen Spezialitätenbieres. Wir wollten wieder etwas Einzigartiges kreieren, in dem genauso viel von unserem Herzblut steckt, wie in dem IPA und dem OWU. Dafür sind meine Braumeister wirklich an die Grenzen des Machbaren gegangen.

Nach einigem Tüfteln entstand nun die dritte Bierspezialität mit dem Namen Achims Grand Cru (AGC). Der Einsatz von zwei verschiedenen Hefen macht das Grand Cru einzigartig und zu einem wahren Geschmackswunder. Für die Vergärung des Starkbieres wurde zunächst die brauereieigene obergärige Reinzuchthefer verwendet. Eine extra angezüchtete Trappisten-Starkbierhefe hatte anschließend 26 Wochen Zeit, um einmalige Aromen zu entwickeln. Durch besondere Kniffe der Braukunst ist das Starkbier, trotz seines kräftigen Aromas, erfrischend und spritzig. Für mich ist das Grand Cru ein weiterer Beweis, welches unglaubliche Aroma- und Geschmacksspektrum in einem Bier möglich ist, wenn man bei der Auswahl der Rohstoffe etwas Experimentierlust mitbringt und sich vom Mainstream abhebt, zieht Biersommelier Achim Sauerhammer, Braumeister und Namensvetter des Grand Cru, sein Résumé. So erschafft man Biere mit einem außergewöhnlichen Charakter. Dazu die nötige Zeit und Leidenschaft und fertig ist eine Spezialität, die den Namen Herzblut verdient.

Steckbrief Pyraser Herzblut Achims Grand Cru

Einführung:
September 2013

Farbe:
rotbraunes Kupfer

Verwendete Malze:
Helles und dunkles Weizenmalz, Wienermalz, ausgesuchte Karamellmalze

Hopfung:
Dezente Hopfung mit feinstem Spalter Aromahopfen

Ideale Serviertemperatur:
12-13 °C, Genießer können die Bierspezialität auch bei 16 °C verkosten, um das volle Geschmacksprofil zu erfassen

Stammwürzegehalt:
Über 22 %

Alkoholgehalt:
9,5 Vol.-%

Aromaprofil:
Enormes Aroma nach reifer Banane mit einem Hauch nach Orangenschalen und einem leicht erdigen Unterton

Schaum:
Fest, cremig, leicht rötlich

Mundgefühl:
viskos, kräftig, erwärmend, prickelnd

Passende Speisen:
Deftige Gerichte, Braten von Geflügel, Geräuchertes, Hartkäse, Bergkäse, Blauschimmelkäse, Dörrobst, warme, sehr süße, fruchtige Desserts

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:
<http://shortpr.com/vya8tg>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:
<http://www.themenportal.de/essen-trinken/achims-grand-cru-drittes-mitglied-der-pyraser-herzblut-reihe-83443>

Pressekontakt

Pyraser Landbrauerei GmbH & Co.KG

Herr Alexander Schwab
Pyras 26
91177 Thalmässing

a.schwab@pyraser.de

Firmenkontakt

Pyraser Landbrauerei GmbH & Co.KG

Herr Alexander Schwab
Pyras 26
91177 Thalmässing

shortpr.com/vya8tg
a.schwab@pyraser.de

Die im Herzen von Franken, südlich von Nürnberg gelegene Brauerei braut und verkauft seit 1870 Biere aus der Region für die Region. Ebenso lange ist die Brauerei im Besitz der Familie Bernreuther, die schon immer sehr viel Wert auf ehrliches Handwerk und eine faire Zusammenarbeit und Partnerschaft mit Kunden und Lieferanten legte. Nach zehn Generationen in reiner Männerhand übernahm Marlies Bernreuther im Januar 2010 die Brauerei aus den vertrauensvollen Händen ihres Vaters und wurde somit zur jüngsten Brauereibesitzerin Bayerns. Nachdem sie schon 1995 ihre Ausbildung im eigenen Betrieb absolvierte und seit 2006 in der Geschäftsleitung tätig gewesen ist, war sie bestens gerüstet für diese herausfordernde Aufgabe. Nach den ersten zwei Jahren als erfolgreiche Unternehmerin bringt sie 2012 ihre Spezialitätenreihe Pyraser Herzblut heraus und folgt damit der Tradition der inhabergeführten Landbrauerei, jedoch mit einer modernen Interpretation und ihrer eigenen Note. Mehr Informationen unter www.pyraser-herzblut.de und www.pyraser.de.