



Loch Ness und der glückliche Hopfen

Loch Ness und der glückliche Hopfen
Der Geschmack der neuen Craftbiere aus Distelhausen ist so eigenwillig wie ihr Name. 'Black Pearl' heißt das Piratenschiff, mit dem Captain Jack Sparrow im Film 'Der Fluch der Karibik' über die Meere kreuzt. Nach ihm benannt ist das neue Classic-Porter aus der Distelhäuser Brauerei, das die Braumeister aus dem Taubertal auf dem Festival Braukunst Live! vom 21. bis zum 23. Februar 2014 in München ausschenken. Typisch für ein Porter-Bier ist seine dunkle Farbe. 'Samtweich und cremig im Trunk mit den Aromen von Schokolade und Kaffee und einer dezenten Hopfenbittere', beschreibt es der Biersommelier. Neben der 'Schwarzen Perle' stellen die Distelhäuser Braumeister im MVG-Museum vier weitere Erfindungen aus ihrer Brauwerkstatt vor: Loch Ness Stout, Weizen-Kracher, 26 ? Weizen-Eisbock und Lucky Hop IPA heißen die neuen Craftbiere aus dem Taubertal, deren Namen ebenso eigenwillig sind wie ihr Geschmack. Tiefschwarz und geheimnisvoll wie die Heimat des Ungeheuer vom Loch Ness ist das Dry Stout (das 'trockene Starke'), das die Braumeister als Hommage an das schottische Hochland herstellten. Stout wurde ursprünglich in England gebraut und hochprozentig nach Skandinavien verschifft. Das neue Stout aus der Distelhäuser Brauwerkstatt hat einen weit kürzeren Weg bis nach München zurückgelegt. Es besticht durch das typische kräftige Aroma von Röstmalz und gebrannter Gerste. Eine leichte Süße umschmeichelt dezent die Hopfenbittere. Der Eisbock: 'Ist er zu stark, bist Du zu schwach!' 'Ist er zu stark, bist Du zu schwach', sagen die Distelhäuser Brauer über ihren Weizen-Eisbock mit dem Namen 26 o, der in sibirischer Kälte gereift und bärenstark (26 o P Stammwürze, 12,5 % Alkohol) nicht nur an kalten Tagen schmeckt. Eine komplexe Aroma-Bombe mit intensiven Frucht- und Beerenaromen, die bereits die Besucher der Internationalen Grünen Woche 2013 im wahrsten Sinn des Wortes 'umwerfend' fanden. Auch der Weizenkracher, ein bernsteinfarbener Weizen-Doppelbock mit ausgeprägtem Bananen-Aroma schmeckte in Berlin vielen Fans - und sicher auch auf dem Bier-Festival Braukunst Live! in München. Typisch für das India Pale Ale (IPA), das früher in England und Schottland für die indischen Kronkolonien gebraut wurde, ist die starke Hopfung. Die Distelhäuser Variante heißt daher Lucky Hop ('glücklicher Hopfen') - ein klassisches IPA mit dem Aroma von Grapefruit und Pinie und einer kräftigen Bittere, eingebettet in einen schlanken, kupferfarbenen Malzkörper. Jetzt haben die Münchner und die rund 5.000 Besucher des Festivals Braukunst Live! Gelegenheit, die neuen Craftbiere aus Distelhausen zu probieren und ihre eigenen Favoriten unter den innovativen Bier-Spezialitäten zu finden. Die Distelhäuser Brauerei finden Sie auf dem Festival Braukunst Live! am Stand 31, im MVG Museum, Ständlerstraße 20, 81549 München. Öffnungszeiten: Freitag, 21. Februar 2014, 16 - 23 Uhr, Samstag, 22. Februar 2014, 14 - 22 Uhr, Sonntag, 23. Februar 2014, 13 - 19 Uhr. Weitere Informationen: Distelhäuser Brauerei Ernst Bauer GmbH Co. KG Frank Störzbach Grünsfelderstraße 3 97941 Tauberbischofsheim-Distelhausen Telefon: 09341.8 05-470 Fax: 09341.8 05-351 E-Mail: stoerzbach@distelhaeuser.de Internet: www.distelhaeuser.de pth-mediaberatung GmbH Paul-Thomas Hinkel Friedrich-Bergius-Straße 20 97076 Würzburg Telefon: 0931.32 93 0-19 Fax: 0931.32 93 0-16 E-Mail: sp@mediaberatung.de Internet: www.mediaberatung.de

Pressekontakt

Distelhäuser Brauerei

97941 Tauberbischofsheim

stoerzbach@distelhaeuser.de

Firmenkontakt

Distelhäuser Brauerei

97941 Tauberbischofsheim

stoerzbach@distelhaeuser.de

Weitere Informationen finden sich auf unserer Homepage