

Verantwortung leben. Genuss schaffen.

NEUMARKTER LAMMSBRÄU

PRESSEINFORMATION

Neunte Lammsbräu Gourmetbier-Edition: „Lammsbräu 1628 Farmhouse Ale“

So schmeckt das Land: Ein prickelnd-fruchtiger Bio-Biergenuss aus besten regionalen Rohstoffen.

Neumarkt, 13. Dezember 2016 – Mit der neunten Edition ihrer Gourmetbier-Reihe macht die Neumarkter Lammsbräu eine weitere Facette der Biergeschichte genussvoll erlebbar und interpretiert einen althergebrachten Bierstil neu.

Das „Lammsbräu 1628 Farmhouse Ale“ geht zurück auf die Tradition der belgischen Farmer, die einst einen besonderen Weg der Vorratshaltung beschritten: Aus dem, was ihre Äcker im Herbst hervorgebracht hatten, brauten die Wallonen in den Wintermonaten ein lagerfähiges Bier, das im darauffolgenden Sommer auf den Höfen zur Erfrischung und Stärkung gereicht wurde. So entstanden aus regionalen Rohstoffen höchst individuelle Biere, die die lokalen Gegebenheiten unnachahmlich widerspiegeln.

Das gilt auch für das „Lammsbräu 1628 Farmhouse Ale“: Oberpfälzer Braukunst trifft darin auf beste Bio-Braurohstoffe aus der regionalen Lammsbräu-Erzeugergemeinschaft. Die Verbindung von Pilsner Malz aus der hauseigenen Mälzerei und Hopfendolden der Sorten „Tradition“ und „Saphir“ (Heiß-Hopfung) sowie „Hallertauer Blanc“ und „Cascade“ (Kalt-Hopfung) verleiht dem Ale einen weinartigen Charakter: Fruchtig-blumig duftet es nach frischen Kräutern, Zitrus, Stachelbeere und Grapefruit sowie Gewürznelken und Ingwer. Die obergärige Bio-Ale-Hefe schließlich zeichnet verantwortlich für den fruchtigen Geschmack und die prickelnde Kohlensäure.

Bier-Gourmets erwartet unter der schneeweißen, stabilen Schaumkrone eine goldgelbe, naturtrübe Bier-Spezialität. Es verströmt einen üppig fruchtigen Duft, im Trunk zeigt es sich trocken-prickelnd und frisch. Vielschichtig und mit markantem Hopfen-Anteil ist es ein vollmundiger Genuss und dabei trotz des hohen Alkoholgehalts schlank.

Das „Lammsbräu 1628 Farmhouse Ale“ passt ideal zu würzigen Speisen sowie der asiatischen Küche, aber harmoniert auch mit gedünstetem Fisch und Ziegenkäse.



Neumarkter Lammsbräu Gebr. Ehrnsperger KG
Amberger Straße 1, 92318 Neumarkt i.d.OPf.
Tel. +49 (0) 9181 / 404-0, info@lammsbraeu.de, www.lammsbraeu.de

Pressekontakt: Thomas Pfaff Kommunikation, Dr. Daniel Haussmann
Höchlstraße 2, 81675 München
Tel. +49 (0) 89 / 992496-54, haussmann@pfaff-kommunikation.de





Abgefüllt in elegante handverkorkte 0,75 l-Spezialflaschen mit geprägten Etiketten und Flaschenhals-Booklet bietet das neue „Lammsbräu 1628 Farmhouse Ale“ einen rundum exklusiven Biergenuss.

Die auf 1000 Flaschen limitierte Edition ist direkt im Getränkeabholmarkt der Neumarkter Lammsbräu erhältlich bzw. sie kann im online-Shop (<http://shop.lammsbraeu.de>) bestellt werden (12,99 Euro/Flasche zzgl. 5,90 Euro Versandkosten).

Stammwürze: 16% | Alkohol-Gehalt: 8% vol | Trinktemperatur: 8°C