Siebte Lammsbräu Gourmetbier-Edition: „Lammsbräu 1628 Oak Aged“

geschrieben von Andreas | 13. April 2016
PRESSEINFORMATION

Ein kräftiges, eichengereiftes Starkbier, einzigartig in Farbe und Geschmack.

Neumarkt, 13. April 2016 – Mit ihrer Gourmetbier-Reihe „1628“ macht Deutschlands beliebteste Bio-Brauerei Neumarkter Lammsbräu die ganze Vielfalt anspruchsvollen Biergenusses erlebbar. Und auch diesmal haben sich die Lammsbräu Braumeister etwas ganz Besonderes überlegt: Das „1628 Oak Aged“ – ein traditionell eichengereiftes Starkbier, einzigartig in Farbe und Geschmack.

Kraftvoll bernsteinfarben und naturtrüb, gekrönt von schneeweißem, feinporigem Schaum – schon der bloße Anblick des neuen 1628 verheißt puren Genuss. Intensive Aromen von Karamell und Honig mit Andeutungen von Minze und Zitrone

prägen seinen Duft und Geschmack. Am Gaumen überrascht das untergärige Starkbier mit exotische Nuancen. Dabei ist das „1628 Oak Aged“ jederzeit von angenehm kräftiger und edler Struktur, spritzig, körperreich und anhaltend bitter im Abgang.

Basis des im traditionellen Lammsbräu-Kupferkessel eingebrauten Bieres ist eine exquisite Würze aus ausgesuchten ökologischen Brauzutaten: von den Lammsbräu Malzmeistern speziell zusammengestellte Münchner und Pilsener Malze, ganze Polaris Aromahopfendolden aus Hersbruck und reines Bio-Mineralwasser, tief aus dem Neumarkter Jura. Die bewusst schonende Weiterverarbeitung dieser Zutaten in Lammsbräus Schonkochverfahren bürgt für jederzeit volles Aroma und den Erhalt aller wertvollen Inhaltstoffe. Seine Abrundung erfährt das „1628 Oak Aged“ durch Lammsbräus selbst gezüchtete Bio-Hefen im Gärkeller der Traditionsbrauerei und die namensgebende Eichenreifung, die Farbe und Geschmack nochmals auf ganz eigene Weise prägt.

Abgefüllt in elegante handverkorkte 0,75 l-Spezialflaschen mit geprägten Etiketten und Flaschenhals-Booklet bietet das neue „1628 Oak Aged“ einen rundum exklusiven Biergenuss. Am besten zur Geltung kommen die feinen Aromen des „Oak Aged“ im original Lammsbräu Genießerglas bei einer Trinktemperatur von 8-10°C.

Die auf 1000 Flaschen limitierte Edition ist ab sofort direkt im Getränkeabholmarkt der Neumarkter Lammsbräu erhältlich bzw. Sie kann unter spezialbier@lammsbraeu.de bestellt werden (12,99 Euro/Flasche zzgl. 5,90 Euro Versandkosten).
Alkohol-Gehalt: 7,4% vol | Trinktemperatur: 8-10°C

Pressekontakt
Dr. Daniel Haussmann
Thomas Pfaff Kommunikation
Höchlstraße 2
D-81675 München

Fon: +49-89-992496-54
Fax: +49-89-992496-53
haussmann@pfaff-kommunikation.de