



Klosterneuburg, 21. November 2017

Das „Klosterneubier '17“: Eine perfekte Symbiose aus Bier und Wein

Die Kreativbraumeister aus dem Ottakringer Brauwerk haben sich neuerlich mit dem Weingut Stift Klosterneuburg zusammengeschlossen. Das Ergebnis: Das „Klosterneubier '17“, ein Kreativbier mit St. Laurent-Trauben. Hergestellt aus den klassischen Rohstoffen, Gerstenmalz und Weintrauben, und danach mit Wein- sowie Bierhefe doppelt vergoren, vereint das „Klosterneubier '17“ die jeweils einzigartigen Charakteristika von Bier und Wein. Lebhaftige Säure aus der St. Laurent Traube, kräftige Bittere aus Hopfen und Weinmaische, fruchtig im Antrunk und ein mächtiges Aroma machen die 2017er Edition unverkennbar.

„Wir wollen Reize setzen, kreativ sein und versuchen daher immer wieder manch auf den ersten Blick ungewöhnliche Kombinationen“, so Matthias Ortner, Chef der Ottakringer Brauerei. „Nach der so erfolgreichen ‚Schnittenfahrt‘ – einem Starkbier eingemaischt mit Mannerschnittenbrösel – kombinieren wir nun wieder Bier und Wein. Denn für uns in Ottakring wird die Vielfalt des Bieres seit vielen Jahrzehnten groß geschrieben und dafür wurden wir in den letzten Monaten auch mehrfach ausgezeichnet. Das Interesse an individuellen Geschmackserlebnissen ist stark gestiegen, daher macht es unseren Braumeistern viel Freude, beim Bierbrauen immer wieder neue, kreative Ansätze zu setzen.“

Die St. Laurent Trauben für das „Klosterneubier '17“ stammen aus der Lage „Stiftsbreite“ bei Tattendorf, dem größten St. Laurent Weingarten weltweit. „Anders als beim ‚Klosterneubier 2016‘ hat heuer der traubige Beitrag des Weinguts Stift Klosterneuburg mehr Saftanteil und weniger Traubenschalen. In den Schalen ist der rote Farbstoff der St. Laurent Weintrauben eingelagert, weswegen das ‚Klosterneubier '17‘ dieses Mal eine hellere Farbe aufweist. Gleich geblieben ist jedoch der wertvolle geschmackliche Beitrag durch die Aromenvielfalt des St. Laurent“, freut sich Wolfgang Hamm, Weingutsleiter vom Stift Klosterneuburg, über das gelungene Produkt der Zusammenarbeit.

Das „Klosterneubier '17“ ist ein Spezialbier mit Alc. 6,5% vol. und 13,5°P Stammwürze. Es harmoniert besonders zu den klassischen Heurigen Speisen wie einer Bretteljause, G'selchtem mit Kraut & Knödeln, Liptauer mit Salzstangerl sowie diversen Käsesorten und zur Fruchtopfenschnitte.

Die Brauwerk-Biere gibt's direkt ab Brauwerk, jeweils Donnerstag und Freitag von 17 – 22 Uhr sowie im Ottakringer Shop und in ausgewählten Gastronomiebetrieben. Das „Klosterneubier '17“ gibt es natürlich auch in der Vinothek Stift Klosterneuburg und im Interspar Klosterneuburg. Erstmals erhältlich ab 24. November im Brauwerk und im Ottakringer Shop.



STIFT
KLOSTER
NEUBURG

WEINGUT

Über das Weingut Stift Klosterneuburg:

Beste Weingartenlagen, eine der faszinierendsten Kelleranlagen Österreichs, eine ungebrochene Weinbautradition seit 900 Jahren und kompromissloses Qualitätsstreben sind die Charakteristika des Weinguts Stift Klosterneuburg. Seit seiner Gründung im Jahr 1114 betreibt das Stift Klosterneuburg Weinbau und ist damit das älteste Weingut Österreichs. Mit einer Rebfläche von 108 Hektar zählt es zu den größten und renommiertesten Weingütern des Landes.

Jahrhundertelange Erfahrung, behutsame Weingartenpflege im Einklang mit der Natur und Offenheit für neue Ideen lassen Jahr für Jahr Spitzenweine entstehen. Mit der bewussten Konzentration auf heimische Rebsorten, mit schonender Traubenverarbeitung und dem behutsamen Ausbau der Weine im einzigartigen Klima des Klosterneuburger Stiftskellers verfolgt das Weingut das Ziel authentische Weine mit Charakter – echte Botschafter Ihrer Herkunft hervorzubringen. Höchste internationale Bewertungen der Weine liefern dafür Jahr für Jahr den Beweis. Als Österreichs erstes klimaneutrales und zertifiziert nachhaltiges Weingut ist das Weingut Stift Klosterneuburg auch Vorreiter im schonenden Umgang mit Ressourcen.

Für Rückfragen kontaktieren Sie bitte:

Dr. Wolfgang Hamm
Weingut Stift Klosterneuburg – Weingutsleiter
T +43 (0) 2243 411 DW 521
w.hamm@stift-klosterneuburg.at

DI Clemens Swatonek
Dialogium Agentur für Kommunikation
T +43 (0) 664 91 44 700
swatonek@dialogium.at