



## PRESSEINFORMATION

### **Bierviertel BIO Cuvée**

#### **Bierviertel BIO Cuvée – die Sensation der Kombination!**

Auch 2019 haben sich die Mitglieder des Vereins Bierviertel wieder zusammengetan und eine neue Auflage des Bierviertel Cuvée kreiert – dieses Mal eine BIO-Variante!

#### **Das Bierviertel – die Bierviertler**

So nennt sich der Verein, der aus vier Mühlviertler Mitgliedern besteht: die Braucommune in Freistadt, die Privatbrauerei Hofstetten, die Stiftsbrauerei Schlägl und „Schiffner Bierspezialitäten“ – dahinter steckt die Familie Schiffner mit Karl Schiffner, dem Wirt des Biergasthauses Schiffner in Aigen-Schlägl. Sohn Felix ist mittlerweile der Braumeister der Schiffner Bierspezialitäten und amtierender Biersommelier Vize-Weltmeister. Wenn vier Bierexperten eine Biercuvée kreieren, ist es ein Zeichen der langjährigen und intensiven Zusammenarbeit der innovativen Mühlviertler Bier-Vordenker. Aktiv gestalten die Bierviertler das Geschehen in der BierWeltRegion mit.

#### **Unsere Diplom-Biersommeliere beschreiben das Bier folgendermaßen:**

*Seidig-mattes Gold mit noblen Schaumspitzen formt sich zu einem malerischen Bild. Feine Karamelltöne mit nussigen Flanken profitieren von frischem Gestenmalzduft.*

*Bio-Gerstenmalz, Bio-Weizenmalz, Bio-Leinsamen, Bio-Hopfen, Bierviertler Hefe und das weiche Mühlviertler Wasser sind die Rohstoffe der vier Protagonisten dieser einzigartigen Bierspezialität: Freistädter und Schlägl Bio Zwickl, Hofstettner Bio-Kübelbier und Schiffner Bio-Leinsamenbier sind im ausgeklügeltem Mischverhältnis in hervorragender Balance.*

*Ein traumhaftes Geschmacksgefüge zeigt helle Maltöne, durchwandert von edlem Hopfenaroma, das eilig seine zartbitteren Noten an den Gaumen schickt und mit wunderbarer Frische ausklingt.*

*Die Harmonie der „Bierviertler“ spiegelt sich hier deutlich wider und steigert die Trinkfreude. Wohl bekomm's!*

#### **Das Geheimnis: das Mischverhältnis**

Die Zutaten sind bekannt. Das Mischverhältnis bleibt allerdings ein Geheimnis der Bierviertler Braumeister.

Diese Bierexperten treffen sich vorab, mischen und verkosten – solange bis man auf den richtigen Geschmack kommt.

Der nächste Schritt ist das Cuvetieren, welches bei dieser Edition in der Braucommune in Freistadt stattfand. Die einzelnen Biere fanden im Tank ihren Weg dorthin und wurden unter dem fachkundigen Blick des Braumeisters zusammengeführt.

Waren es anfangs – bei der 1. Ausgabe – 20.000 Flaschen, sind es heuer bereits 120.000 Stück. Die Nachfrage steigt zur Freude der Bierviertler jedes Jahr.

**Daten Cuvée:**

4,9 % Alkohol

11,6° Stammwürze

**Gebindegrößen:**

0,33 l MW-Langhalsflasche

6er Träger 6 x 0,33 l

Kiste 20 x 0,33 l

**Bierviertel - wo Genuss zu Hause ist**

Die enge Verbindung zwischen der Region und dem Produkt lässt die Verwendung von „Bierviertel“ als Synonym für das Mühlviertel zu. „Das Mühlviertel bietet uns beste Zutaten, aromatische Rohstoffe und die Erfahrung traditionsreichen Handwerks, damit garantieren wir höchste Qualität und besten Geschmack“, erklärt Peter Krammer, Obmann des Vereins. „Brauen ist eine wahre Kunstform, der wir uns mit Verantwortung und Leidenschaft widmen. In jedem Schluck schmeckt man dieses Qualitätsbekenntnis – das macht das Mühlviertel zum Bierviertel Österreichs!“

**Informationen zu den Partnerbetrieben**

In den Betrieben selbst tut sich auch immer wieder viel. Informieren Sie sich bei den jeweiligen Ansprechpartner über die neuesten Entwicklungen:

Braucommune in Freistadt  
Ewald Pöschko  
07942/75 7 77  
office@freistaedter-bier.at

Brauerei Hofstetten  
Peter Krammer  
07232 / 2204 - 0  
bier@hofstetten.at

Stiftsbrauerei Schlägl  
Mag. Markus Rubasch, Elfriede Haindl  
07281/8801-221  
zv@stift-schlaegl.at

Schiffner Bierspezialitäten  
Karl Schiffner  
07281/8888  
schiffner@biergasthaus.at

**Für weitere Informationen zum Bierviertel:****Verein Bierviertel****Herr Peter Krammer, Obmann**

Adsdorf 5

4113 St. Martin im Mühlkreis

bier@bierviertel.at