

PRESSEMITTEILUNG

NEU mit limitierter Auflage: „Hopfen Symphonie“ Craftbeer-Spezialität aus der Hausbrauerei Zum Schlüssel

Düsseldorf, 20. November 2017. Ab Ende November können sich die Verbraucher auf ein neues Bier aus dem Herzen der Düsseldorfer Altstadt freuen: „Hopfen Symphonie“

Craftbeer – Ein Biersegment mit Potenzial

Seit Jahren wächst die Fangemeinschaft von Craftbeer weltweit. Auch in Deutschland sieht man inzwischen in fast jedem Getränkemarkt eine „Craftbeer Ecke“. Die Hausbrauerei Zum Schlüssel bedient nun diese steigende Nachfrage mit einem aufwendig produzierten Starkbier. Mit 6,5% Vol. Alkohol ist es deutlich stärker als das „Original Schlüssel“.

Produktion

Zur Herstellung verwenden die Brauer edle Spezialmalze, vier verschiedene Hopfensorten (Hallertauer Tradition, Hallertauer Perle, Simcoe und Mandarina Bavaria) und ein alt hergebrachtes Brauverfahren mit offener Gärung und langer Lagerung. Ergänzt durch eine Kalthopfung entsteht so ein ausgewogenes, hopfenbetontes und gleichzeitig angenehm bitteres brown ale, das sich durch eine exzellente drinkability auszeichnet.

Speisenempfehlung

„Hopfen Symphonie“ ist der perfekte Begleiter zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch und würzigen Soßen.

Die Details zu „Hopfen Symphonie“ im Überblick:

- Ein ausgewogenes und hopfenbetontes brown ale
- Hohe drinkability durch offene Gärung und Kalthopfung
- Klar gefiltert: bernsteinfarben / Haselnussbraun
- Alkoholgehalt: Alk. 6,5% Vol.
- Stammwürze: 14,5%
- Gebinde: 0,75l Steinzeugflasche mit edler Geschenkverpackung
- Ab Mitte November: in Düsseldorfer Getränkemärkten (ReWe, Edeka, real und trinkgut) erhältlich und in der Brauerei „Zum Schlüssel“ sowie im „Schlüssel Lädchen“ auf der Bolkerstraße 41

Verbreitungsgebiet: Düsseldorf



Schlüssel GmbH & Co.KG
"Hausbrauerei Zum Schlüssel"
Bolkerstrasse 41-47
40213 Düsseldorf-Altstadt

Tel: 0211-828955-35
Fax: 0211-828955-31
marketing@zumschluesel.de
www.zumschluesel.de

Kontakt:
Andreas Rische
PR & Marketingleiter