

Weltenburger Winter-Traum: "Hopfige Weihnachtsgrüße" aus der ältesten Klosterbrauerei der Welt

Die Deutschen wünschen sich beim Bier immer mehr saisonale Spezialitäten. Mittelständische Brauereien wie Weltenburger haben auf diese Entwicklung früh reagiert. Die älteste Klosterbrauerei der Welt vor den Toren Regensburgs trifft damit gerade in der Adventszeit den Geschmack von immer mehr Konsumenten.

Regensburg/Weltenburg (obx) - **Weihnachtliches steht in Deutschlands Supermärkten gerade hoch im Kurs. Zu Plätzchen, Lebkuchen und Glühwein gesellt sich neuerdings noch eine weitere Spezialität: ein Bier, das Ente, Gans und Co. besonders gut in Szene setzt und heimelig-adventliche Abende optimal begleitet: der "Winter-Traum" aus dem Hause Weltenburger, der ältesten Klosterbrauerei der Welt vor den Toren Regensburgs mit fast 1.000 Jahren Geschichte. Die weihnachtliche Bier-Spezialität erfreut sich immer größerer Beliebtheit: "Wir bekommen sehr viel Lob für den Geschmack und die hohe Qualität", sagt Brauerei-Geschäftsführerin Susanne Horn. Die wachsende Lust auf "hopfige Weihnachtsgefühle" unterstreicht eine Tendenz, die in der Branche seit Jahren an Fahrt gewinnt: "Saisonbiere, die Tradition und Trend zusammenbringen, sind zunehmend gefragt", so Horn.**



Es ist besonders die außergewöhnliche Karamell-Note, die den "Winter-Traum" im Geschmack auszeichnet. Dieser entsteht in dem handwerklichen Brauverfahren unter anderem durch eine Mischung mehrerer Spezialmalze. Foto: obx-news/Weltenburger

Der "Weltenburger Winter-Traum", den es in der Spezialitäten Ecke bereits seit zwei

obx.news
Presse-Agentur - Aktuelle Reportagen honorarfrei

obx-news

Dechbettener Straße 28
93049 Regensburg

Telefon: 0941 30741-0
Fax: 0941 307 4114

E-Mail: obx-news@newswork.de

www.obx-news.de

Jahrzehnten gibt, avanciert dabei, sehr zur Freude der Brauereichefin, mittlerweile im Handel in ganz Deutschland zum Renner für winterlich-weihnachtlichen Genuss-Momente. In diesem Jahr finden Bierliebhaber das "flüssige bayerische Weihnachtsgefühl" zum ersten Mal in einer komplett neuen Aufmachung im Handel.

Ursprünglichkeit sichtbar machen

Aufbauend auf den Werten und fest verwurzelt in den Überzeugungen, die die Bierspezialitäten seit vielen Jahrzehnten national und international erfolgreich machen, präsentieren sich alle Weltenburger Biere seit Mitte dieses Jahres in einer neuen Optik. "Die Klosterbrauerei Weltenburg führt ihre große Tradition damit in die Zukunft und macht Urkraft und Ursprünglichkeit noch stärker sichtbar und erlebbar", sagt die Brauereichefin. Insgesamt erstrahlen die Weltenburger Biere reiner, klarer und genussvoller.

Weiterentwickelt haben die Brauer das Weltenburger Logo. Das Etikett auf dem "Winter-Traum" ist nun wie auch bei den weiteren Bierspezialitäten aus dem Hause in einem starken Weltenburger Blau gehalten. Es zeigt die Klosterlandschaft als mystisch-kraftvollen Ursprungsort des Bieres.

Ein "Fest für die Sinne" dank Karamell-Note und Spezialmalzen

Der Inhalt jedoch ist genauso geblieben, wie es Genießer in Deutschland und im Ausland schätzen: große Brautradition und vollmundiges Genusspotenzial, das man schmeckt. Liebhaber erfreuen sich besonders an der außergewöhnlichen Karamell-Note, die den "Winter-Traum" im Geschmack auszeichnet. Dieser entsteht in dem handwerklichen Brauverfahren unter anderem durch eine Mischung aus hellen und dunklen Spezialmalzen.

Die bernsteinfarbene, untergärige Winter-Kreation des Weltenburger Braumeisters Ludwig Mederer gilt als "angenehm vollmundig, kräftig und ursprünglich", wie der Weltenburger Biersommelier Tobias Funke sagt. Das Märzen mit einem Alkoholgehalt von 5,4 Prozent und einer Stammwürze von 13,2 Prozent eignet sich gerade deshalb als Begleiter für den weihnachtlichen Braten, passt aber auch gut zu deftigen Brotzeiten und Süßspeisen. Der Biersommelier stellt den "flüssigen Festgenuss" für alle Sinne jetzt auch in einem Video vor: zu finden mit allen Informationen unter <https://www.weltenburger.de/biere/wintertraum/>

Sie finden diesen und weitere Presstexte, Fotos sowie interessante Infos unter der Web-Adresse: www.obx-news.de

Benutzername: redaktion, **Passwort:** news4you

obx.news
Presse-Agentur - Aktuelle Reportagen honorarfrei

obx-news

Dechbettener Straße 28
93049 Regensburg

Telefon: 0941 30741-0
Fax: 0941 307 4114

E-Mail: obx-news@newswork.de

www.obx-news.de