



Privatbrauerei Zwettl präsentiert neues Bockbier: Roter Granat

- **Untergäriges, vollmundiges Starkbier läutet Herbst ein**
- **Hellroter Zwicklbock in Gastronomie, im Zwettler Biershop und der neuen CulturBrauer-Box erhältlich**
- **„Granatbier ist eine Reminiszenz an böhmisches Mineral“**

(Zwettl, am 11.10.2023) Die Privatbrauerei Zwettl, eine der renommiertesten Privatbrauereien Österreichs, präsentiert mit „Roter Granat Zwicklbock“ ein neues Spezialbier. Dieses untergärige Starkbier vereint traditionelles Brauhandwerk mit modernem Geschmack und ist der perfekte kulinarische Begleiter in der Herbst- und Winterzeit.

„Roter Granat“ - benannt nach seiner beeindruckenden hellroten Farbe - ist ein herausragendes Stück heimischer Braukunst. Mit seinem kräftigen Alkoholgehalt und einer reichen, komplexen Geschmackspalette ist dieses Bockbier ein typischer Vertreter dieses Biertyps. Die besondere Mischung ausgewählter Malzsorten verleiht dem Granat seinen vollmundigen Geschmack und die einzigartige Farbe.

"Wir wollten ein Bier brauen, das die Essenz der kälteren Jahreszeit einfängt und gleichzeitig die Qualität und das Erbe unserer Brauerei widerspiegelt," so Karl Schwarz, Eigentümer der Privatbrauerei Zwettl. "Roter Granat ist ein in streng limitierter Auflage eingebranntes Bier, auf das wir stolz sind", zeigt sich Braumeister Heinz Wasner, hocheifrig.

Der Zwettler Diplombiersommelier Martin Pichler hat das Bier verkostet: „Orange-rote Farbe mit schimmernd glänzenden Kupferreflexen. Die Hefetrübung bringt einen schönen Schleier in das Bier und den Glanz noch besser zum Vorschein.“ Und weiter: „Duft nach Brioche, Walderdbeeren, Pfirsich und frischen Kräutern. Frischer Antrunk mit tollen Weißbrotaromen und fruchtigen Begleitern. Karamell und Honig sind ebenso stark vertreten. Der Abgang wird von einer angenehmen Bittere, die an Schwarztee erinnert, begleitet.“

Harmoniert zu herbstlichen Spezialitäten

Was den Zwicklbock Roter Granat so besonders macht, ist seine Vielseitigkeit: Er ergänzt edle Wildgerichte mit seiner kräftigen, malzigen Basis und harmoniert ebenso perfekt mit herzhaften Käsesorten.

Erhältlich ist der Rote Granat ab sofort bei ausgewählten Zwettler Gastronomie-Partnern, im Biershop der Privatbrauerei Zwettl und ab November als Beitrag der Privatbrauerei Zwettl zur herbstlichen CulturBrauer Bierbox, die bundesweit im Lebensmittelhandel zu finden ist.

Faktenbox:

Bierstil:	Bockbier
Bierkategorie:	Starkbier
Farbe:	hellrot
Trinktemperatur:	8-10°C
Stammwürze:	16,3°
Alkohol:	6,8 %vol.



Zutaten:	Wasser, Gerstenmalz, Naturhopfen, Hefe
Erhältlich:	0,33 Liter Glas-Einweg im Zwettler Biershop Geschenktipp: In der 0,75 Liter Flasche im Zwettler Biershop Im 20-Liter-Fass für die Gastronomie

Über Zwettler:

Die Privatbrauerei Zwettl mit Sitz im nördlichen Niederösterreich wird als Familienunternehmen in der fünften Generation von der Brauerfamilie Karl Schwarz geführt. Die anspruchsvollen, regionstypischen Biere werden in Gastronomie und Handel vorwiegend im Osten Österreichs verkauft. Dank intensiver Kooperationen mit Landwirten stammen Hopfen und Gerste aus der Region, das Brauwasser sprudelt aus eigenen Quellen. Die Begeisterung für handwerklich hergestellte Spezialbiere ist bei jedem Produkt erleb- und spürbar. Das kreative Spiel mit Hopfen und Malz ist eines der Erfolgsrezepte der Brauerei. Die Bierbrauer „mit Herz und Seele“ leben ihre Leidenschaft für Biere mit immer neuen Biertypen aus.

Zwettler engagiert sich in der Region für Kunst und Kultur und ist Hauptsponsor des Neptun Staatspreises für den Schutz des heimischen Wassers. Die Brauerei ist Mitglied der Interessensgemeinschaft „Die Freien Brauer“ sowie der heimischen „CulturBrauer“, aktiver Partner der „Vereinigung der unabhängigen Privatbrauereien Österreichs“ sowie der Niederösterreichischen Wirtshauskultur und mehrfacher Preisträger des European Beer Stars.

www.zwettler.at

www.bierwerkstatt.at

Fotocredits:

Fotograf & © Claus Schindler für Privatbrauerei Zwettl, honorarfrei abdruckbar

Rückfragehinweis Privatbrauerei Zwettl:

Rudolf Damberger

Marketingleiter Privatbrauerei Zwettl

T: +43/2822/500-0

rudolf.damberger@zwettler.at