

HOFBRÄU MÜNCHEN PRÄSENTIERT DEN „GSCHMEIDIG GEHOPFTEN HALLODRI“

Einmal im Jahr bietet Hofbräu München auf der Craftbier-Messe Braukunst Live! (15.-16.02.2019 im Münchner MVG-Museum) eine neue Craftbier-Schöpfung an. Die neueste Bierkreation aus den Sudkesseln in München-Riem heißt „Gschmeidig gehopfter Hallodri“. Er kann am Messestand von Hofbräu München vom Fass probiert werden, für den Genuss zu Hause werden auch Sixpacks zum Kauf angeboten. Ab Mitte Februar 2019 ist der neue Hallodri im Sechserpack in limitierter Auflage bei ausgewählten Getränkemärkten und Craftbiershops sowie in der 0,33l-Flasche in verschiedenen Gastronomien im Großraum München erhältlich.

Der „Gschmeidig gehopfte Hallodri“ ist ein unfiltriertes Märzen, das mit seinem warmen opalisierenden Bernsteinton und dem besonders vollmundigen Geschmack besticht. Sein Malzkörper liefert leichte Honignoten, die sich im Trunk mit Anklängen von Maracuja und Honigmelone paaren. Der Hopfen ist sorgfältig dosiert, was ihm eine angenehme, subtile Bittere verleiht. Die feinen Zitrus- und Grapefruitaromen unterstreichen den erfrischenden Charakter des Bieres und wecken den Wunsch nach dem nächsten geschmeidigen Schluck. Dass die Brauer von Hofbräu München entsprechende Kompetenz für das Brauen von Craftbier haben, haben Sie mit einer Goldmedaille des letztjährigen Hallodri beim Meininger's Craft Beer Award bewiesen.

Hofbräu München verlost wieder Eintrittskarten für die Braukunst Live!, Sechser-Träger und Hallodri-Geschenkbboxen. Alle Infos zum Gewinnspiel und Bezugsquellen finden Sie hier: www.hofbraeu-muenchen.de/events

Biertyp:	Unfiltriertes Märzen
Stammwürze:	P 13
Alkohol:	ca. 6,1%
Malz:	Pilsner Malz, CaraRed und Melanoidinmalz
Hopfen:	Polaris, Cascade, Relax, Aloha, Yellow Sub
Farbe:	27 EBC
Bittere:	32 IBU
Aroma:	malzaromatisch, mit subtiler Bittere und fruchtigen Hopfennoten

Kleine Bierkunde

Aus hunderten verschiedener Hopfensorten die richtigen Partner für ein gestandenes bayerisches Gerstenmalz zu finden, ist eine Herausforderung. Am Ende haben fünf Hopfen- Kandidaten die Gaumen der Biersommeliers und Brauer von Hofbräu München überzeugt: Polaris, Cascade, Relax, Aloha und Yellow Sub stammen aus Deutschland und den USA. Sie verleihen dem „Gschmeidig gehopften Hallodri“ die feinen Aromen von Citrus und Grapefruit.

Malze:

- „Pilsner Malz“ wird ausschließlich aus Gerste hergestellt und ist das weltweit am meisten verwendete helle Malz.
- „Carared Malz“ verleiht dem Bier ein erhöhtes Malzaroma und eine rötliche Farbe.
- „Melanoidinmalz“ verbessert die Geschmacksstabilität und die Vollmundigkeit und rundet die Bierfarbe mit einem rötlichen Ton ab.

Hopfensorten:

- „Polaris“ ist ein deutscher Hallertauer Aromahopfen, mit Aromen von Gletschereis-Bonbons, Ananas, Minze, Waldmeister, Bergamotte und Banane.
- „Cascade“ stammt aus den USA und liefert ein sehr ausgeprägtes, duftig-blumiges und würziges Aroma mit Noten von Litschis, Grapefruit und Zitrus.
- „Relax“ ist eine deutsche Züchtung und bringt Noten von Kornblumen, Almwiesenheu, Zitrone und Hibiskus ins Bier.
- „Aloha“ ist ein neuer US- Aromahopfen, der im Bier mit einer exotischen Aromanote begeistert.
- Yellow Sub ist ein weiterer US-Hopfen mit süßlich-fruchtigen Noten von Orange, Aprikose und schwarzer Johannisbeere

Braukunst Live! 2019 – Hopfen-Handwerk auf stimmungsvoller Bühne

Wenn Liebhaber feiner Braukunst auf herausragende Persönlichkeiten der Bierszene treffen, wenn rund 100 Aussteller in den stimmungsvollen Räumlichkeiten des Münchner MVG Museums zusammenkommen – dann ist endlich wieder Braukunst Live! Die Messe für handwerklich gebraute Biere öffnet 2019 am 15. und 16. Februar ihre Tore und begeistert ihr Publikum mit innovativen, trendigen, kultigen oder traditionellen Hopfen-Kreationen.

Adresse Braukunst Live! Festival:

Münchner MVG Museum, Ständlerstraße 20, 81549 München

Öffnungszeiten:

Freitag, 15. Februar 2019, 16.00 – 23.00 Uhr

Samstag, 16. Februar 2019, 14.00 – 22.00 Uhr