



Hacker-Pschorr Geschäftsführer Andreas Steinfatt, Bräurosl Wirt Georg Heide, Wirtesprecher Toni Roiderer, Christl Roiderer, Renate Heide, Himmel der Bayern Festwirt Thomas Roider, Hacker-Pschorr Braumeister Rainer Kansy (v.l)

25.08.2016 16:28 CEST

Hacker-Pschorr Wiesnbier-Probe – es schmeckt einfach gut

München 25. August 2016 – In knapp drei Wochen ist es soweit, dann wird Oberbürgermeister Dieter Reiter die 183. Wiesn anzapfen. Doch schon am Donnerstag zapfte Bräurosl Festwirt Georg Heide zusammen mit seinen Kollegen Thomas und Toni Roiderer vom Hacker-Festzelt Himmel der Bayern das erste Fass Hacker-Pschorr Wiesnbier an, um das Bier zu verkosten.

„Ah, es schmeckt einfach gut. Ein großes Lob an unsere Braumeister“, zeigte

sich Hacker-Pschorr Geschäftsführer Andreas Steinfatt begeistert. Auch die Wiesnwirte Georg Heide sowie Thomas und Toni Roiderer waren nach der ersten Verköstigung voll des Lobes. „Da freut man sich schon auf den 17. September wenn's los geht. Ich bin echt stolz, dass wir dieses gute Bier in unserem Zelt verkaufen dürfen“, so Toni Roiderer.

Auch in diesem Jahr haben die Hacker-Pschorr Braumeister beim Brauen des Wiesnbieres wieder ein hervorragendes Bier gebraut. Bernsteinfarben, vollmundig, mit einer harmonischen Hopfenbittere im Geschmack, lädt es sofort zum Weitertrinken ein. Sechs Wochen lagerte das Bier, um die richtigen Aromen zu entfalten. „Ich vergleiche uns Braumeister gerne mit guten Köchen. Beide gehen sehr behutsam mit Rohstoffen um und geben ihrem Endprodukt genug Zeit, sich zu entfalten. Ein gutes Bier braucht einfach, wie ein guter Braten, seine Zeit“, so Hacker-Pschorr Braumeister Rainer Kansy, der stolz war, dass es allen Beteiligten geschmeckt hat. „Es ist auch schon etwas ganz Besonderes, das Wiesnbier zu brauen. Diese Ehre ist nicht jedem zu teil. Bei meinem Team hat das einen hohen Stellenwert und ich kann ihnen nur Danke sagen, dass sie wieder so ein Wahnsinns Bier hinbekommen haben“, so erklärt Kansy.

Hacker-Pschorr Wiesn Bier 2016

„Charaktereigenschaften“

1. Farbe

Leicht Bernsteinfarben, fast Bronze und kristallklar. In alter Hacker-Pschorr Tradition ist es damit auch 2016 wieder ein sehr dunkles Wiesnbier.

2. Geruch

Schon beim ersten Riechen bekommt man Lust auf den ersten Schluck. Die Verwendung von Münchner und Pilsner Malz verleiht dem Hacker-Pschorr Wiesnbier einen deutlichen malzaromatischen Geruch und unterstreicht schon beim Riechen den Charakter des Bieres. Die angenehme leichte Hopfenblume rundet den Geruch ab.

3. Geschmack

Das Bier ist ausgeglichen und harmonisch. Die Stammwürze von 13,7% ergibt ein sehr rundes vollmundiges Bier, die Verwendung von bayerischen Aromahopfen der Sorten „Tradition“ und „Herkules“ zeigen im Nachtrunk eine sehr harmonische zur Vollmundigkeit des Bieres harmonisierende Hopfenbittere, die den Geschmack abrundet.

Der sogenannte „Abgang“ ist weich und süffig und lädt zum Weitertrinken ein. Ein angenehm spritziges und frisches Festbier.

Die wichtigsten Analysendaten:

Stammwürze:13.7%

Alkohol: 6,0% Vol

Farbe:10,0 Farbeinheiten nach EBC (internationale Einheit zur Farbbestimmung)

Bittereinheiten:22,0 EBU (internationale Einheit zur Bestimmung der Bittere eines Bieres)

Über Hacker-Pschorr Bräu GmbH

Die Hacker-Pschorr Bräu GmbH ist eine der großen Traditionsbrauereien in München. Der Name „Hacker“ steht schon seit dem 15. Jahrhundert für reinen Biergenuss, für das Ursprüngliche, das Lebens- und Liebenswertes an Bayern. 1417 wurde die Brauerei in der heutigen Gaststätte Altes Hackerhaus in der Sendlinger Straße gegründet und entwickelte sich im 18. Jahrhundert unter dem Ehepaar Joseph Pschorr und Maria Theresia Hacker zu Münchens führender Großbrauerei. Heute ist sie Teil des Paulaner-Verbunds mit Sitz in der Hochstraße 75 in München. Geschäftsführer sind Dr. Stefan Schmale und Andreas Steinfatt. Seit Anfang 2007 sind die vielfältigen Bierspezialitäten wieder in den traditionellen Flaschen mit Bügelverschluss erhältlich. Liter Bier abgefüllt. Auf dem Oktoberfest wird unter anderem Hacker-Pschorr in der Bräurosl und im Hacker-Festzelt ausgeschenkt. Die Brauerei ist Partner der Fußballvereine TSV 1860 München und SSV Jahn Regensburg sowie des Eishockeyvereins Straubing Tigers.

Weitere Informationen finden Sie hier: www.hacker-pschorr.de

Kontaktpersonen



Birgit Zacher

Pressekontakt

Pressesprecherin

presse@hacker-pschorr.de

0 89 / 4 80 05 - 922