



Giesinger Bräu präsentiert holzfassgereifte Biere

Beitrag

Giesinger Bräu bietet im Holzfass gereifte Biere an

Als einzige Münchner Brauerei: Giesinger Bräu bietet im Holzfass gereifte Biere an

• Innovator und Sternhagel reifen seit Monaten in ehemaligen Cognac-, Whiskey und Rum-Fässern

• Spezielle Aromen der Fässer fügen Innovator und Sternhagel weitere Geschmacksnoten hinzu

• Menge ist auf 3.000 Liter begrenzt – Abgabe ab 5.4. – solange der Vorrat reicht

Als aktuell einzige Münchner Brauerei bietet der Giesinger Bräu traditionelle Fasslagerung bei zwei seiner Biersorten an. Passend zur Verlängerung der Starkbierzeit werden „Innovator“ und „Sternhagel“ nach monatelanger Reife in gebrauchten Holzfässern abgefüllt. In den insgesamt vier Holzfässern waren zuvor jeweils Jamaica-Rum, Martinique-Rum, Cognac und Whiskey gelagert. Durch die speziellen Aromen erhalten die beiden Giesinger Biere weitere intensive Geschmacksnoten, passend zum jeweiligen Bierstil. Herausgekommen sind vier Spezialsorten, die ab 5. April für kurze Zeit im Handel, an der Rampe und im Stäberl erhältlich sind. Die Menge ist auf 3.000 Liter begrenzt. „Wir bleiben mit der Fassreifung unserer Philosophie treu: Wir wollen eine Münchner Biertradition, wie die Fasslagerung, wiederbeleben und gleichzeitig mit einer Innovation kombinieren. Die Idee, unsere Biere zum Beispiel in Bourbon- oder Rum-Fässern reifen zu lassen, hatten wir schon länger. Jetzt können wir als einzige Münchner Brauerei unseren Fans fassgereifte Biere mit einer unglaublichen, zusätzlichen Aromenvielfalt bieten. Darauf sind wir sehr stolz“, erklärt Steffen Marx, Gründer und Geschäftsführer beim Giesinger Bräu.

Die vier Spezialsorten im Überblick:

• **Giesinger „ARRRR!“ – Innovator im Martinique-Rumfass gereift (8,9% vol.)**

„Why join the navy if you can be a pirate?“ – Der legendäre Spruch von Steve Jobs ist auch das Motto vom Giesinger Bräu: Im Herzen sind wir alle Piraten! Unser Innovator, ein untergäriges

Starkbier, lagert seit Dezember in einem zuvor frisch entleerten â??Virgin Oak Rhum Agricoleâ?-Fass aus franzÃ¶sischer Eiche. Der Rum aus Zuckerrohrsaft wurde auf den franzÃ¶sischen Antillen destilliert und reifte fÃ¼r drei Jahren in vormals belegten Bourbon-Whiskey-FÃ¤ssern. AnschlieÃ?end reifte der Rum fÃ¼r 12 Monate in den neuen EichenfÃ¤ssern. Aus diesem Fass erwarten wir neben den typischen Rum-Aromen deshalb auch noch einen ordentlichen Einschlag von Eiche und Toastaromen. Die Sensorik prÃ¤sentiert starke Rum-Noten, Kaffee, Schokolade und Mandeln â?? gepaart mit wul?rzigem Zitrusnoten.

â?• Giesinger â??GLENMARXâ?• – Innovator im Whiskyfass gereift (8,9% vol.)

Bourbon und Bier sind Freunde fÃ¼rs Leben. Was liegt daher nÃ¤her, als beide zusammenzubringen. Unser Innovator reifte seit Dezember in einem Whiskyfass in dem zuvor mehrere Jahre der preisgekrÃ¶nte Whiskey der Destillerie â??Finchâ?• von der SchwÃ¤bischen Alb gelagert war. DAVOR wurde in diesen FÃ¤ssern Barrique-Rotwein ausgebaut. Der auÃ?ergewÃ¶hnliche Finch-Whisky erinnert mit seinem feinen Geschmack an Rosinen, Vanille und helle Schokolade. Freut Euch auf eine Geschmacksexplosion aus Whiskey, Rotwein und Innovator!

â?• Giesinger â??TrÃ¢s Bierâ?• – Innovator im Cognac-Fass gereift (8,9% vol.)

Der fruchtig-blumige Geschmack von Cognac-Sorten im Stile von Courvoisier eignet sich besonders gut fÃ¼r die Reifung von Bieren und ObstbrÃ¢nden. Von daher haben wir uns fÃ¼r ein frisch entleertes 270-Liter Cognac-Fass im Stil von Courvoisier entschieden. Damit ergÃ¤nzen sich die Aromen von Cognac und Innovator. Das Starkbier entfaltet im Geruch karamellig-nussige und do?rrobstartige Aromen, die durch eine leichte Hopfenblume unterstÃ¼tzt werden. Ein kra?ftig malziger Antrunk, mit nussigem, vollmundigem Geschmack und einer leichten alkoholischen Wal?rme bestimmt den Ko?rper des Bieres. Eine perfekte Mischung also!

â?• Giesinger â??RUMMS!â?• – Sternhagel im Rumfass gereift (10,0% vol.)

Der Sternhagel ist ein Hopfen-gestopfter American Barley Wine mit drei verschiedenen Hopfensorten. Das Ergebnis ist ein obergÃ¤riges, rundes Starkbier, das Bittere, Su?Ã?e und Sta?rke vereint. Der Jamaica-Rum hingegen ist in der Regel weich und komplex, ebenfalls mit wÃ¼rzig-sÃ¶?en Aromen sowie fruchtig-erdigen Noten. Der Reifung im Jamaica-Rumfass seit sechs Monaten (!) gibt dem Sternhagel damit noch eine gewisse exotische Note mit und gleichzeitig ist das Bier im Holzfass noch etwas stÃ¤rker geworden. Wir liegen jetzt bei 10% vol. Also obacht und am besten keine Termine mehr danach ausmachen!

Alle vier Biere sind ab 05. April 2023 als 0,33 Liter Flaschen im Kasten und einzeln erhÃ¤ltlich, der UVP liegt bei 5,90 Euro pro Flasche. Die Limited Edition ist beim Giesinger an der Rampe (Giesing und Lerchenau), im Webshop und im StÃ¼berl sowie im Stehausschank erhÃ¤ltlich.

**Mehr Infos zum BrÃ¤ustÃ¼berl – Hier gehtâ??s zum Webshop: <https://www.giesinger-shop.de/>
Ã?ffnungszeiten Hofverkauf: [www.facebook.com/giesingerbraeu](http://www.giesinger-braeu.de) [http://www.giesinger-braeu.de/](http://www.giesinger-braeu.de)**

Fotos & Text: Giesinger BrÃ¤u



Yellow Label:
Abgefüllt im Weinzug vom Giesinger Bräu in D-Regens, München, Leuchtenau
Obergängiges Starkbier
alc. 10% vol.
€ 0,33/ℓ
Zutaten: Wasser, Gerstenmalt, Hopfen, Hefe
Brauereiplandflasche
MINDESTENS HALTBAR BIS: 2023
RUMMS!
BREMEN IM RUMMS-GEBIET

Orange Label:
Abgefüllt im Weinzug vom Giesinger Bräu in D-Regens, München, Leuchtenau
Untergängiges Starkbier
alc. 8,9% vol.
€ 0,33/ℓ
Zutaten: Wasser, Gerstenmalt, Hopfen, Hefe
Brauereiplandflasche
MINDESTENS HALTBAR BIS: 2023
BRBB
BREMEN IM BRBB-GEBIET

Green Label:
Abgefüllt im Weinzug vom Giesinger Bräu in D-Regens, München, Leuchtenau
Untergängiges Starkbier
alc. 8,9% vol.
€ 0,33/ℓ
Zutaten: Wasser, Gerstenmalt, Hopfen, Hefe
Brauereiplandflasche
MINDESTENS HALTBAR BIS: 2023
GLEN MARY
BREMEN IM GLEN MARY-GEBIET

Blue Label:
Abgefüllt im Weinzug vom Giesinger Bräu in D-Regens, München, Leuchtenau
Untergängiges Starkbier
alc. 8,9% vol.
€ 0,33/ℓ
Zutaten: Wasser, Gerstenmalt, Hopfen, Hefe
Brauereiplandflasche
MINDESTENS HALTBAR BIS: 2023
Tres Bier
BREMEN IM COGNAC-TRES-GEBIET



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern
2. Biere im Holzfass gereift
3. Giesinger Bräu
4. München-Oberbayern