****

**Presseinformation!**

** *„Faux Pas Apricot“ – fassgereiftes Marillen-Starkbier***

** *Neues Kreativbier aus der Serie der Stiegl-Sauerbiere***

** *In limitierter Auflage von 1.600 Flaschen ab sofort erhältlich***

**Ein Faux Pas „avec plaisir“:**

**Fassgereiftes Starkbier mit Marillenduft**

***Die Marille wird seit Jahrhunderten rund um den Erdball für ihren feinen Geschmack und ihre gesundheitsfördernde Wirkung geschätzt und kultiviert. William Shakespeare hat sie in seinem „Sommernachtstraum“ sogar als Aphrodisiakum gepriesen. In der Stieglbrauerei zu Salzburg hat man die zarte Frucht jetzt zur Veredelung einer neuen, exquisiten Bierspezialität verwendet.***

Mit dem neuen „Faux Pas Apricot“ präsentiert Stiegl ein weiteres Highlight für Biergenießer. Die limitierte Bierspezialität aus dem Stiegl-Fassreifekeller ist – wie bereits seine Vorgänger aus der „Faux Pas“-Serie – ein starkes, fassgereiftes und fruchtveredeltes Sourbeer. „Für das neue ‚Faux Pas‘ haben wir unser Hausbier ‚Zölibat‘ – ein Triple, das der Tradition der belgischen Abteibiere entstammt – über ein Jahr lang in Barrique-Fässern ausgebaut und mit vergorenem Marillensaft verfeinert“, erklärt Stiegl-Kreativbraumeister Markus Trinker.

**Fruchtiges Duftspiel**

Wunderbar feinperlend ergießt sich das „Faux Pas Apricot“ ins Glas und schimmert unter leicht getöntem Schaum bernsteinfarben mit orangen Reflexen. Durch die Zugabe von Marillensaft, der zuerst separat mit klassischer Rieslinghefe vergoren und später während der Fassreifung beigegeben wurde, entwickelte diese Rarität ihren köstlich fruchtigen Geschmack sowie ein elegantes Duftspiel nach Marille, zartem Apfel und Holznoten. Die lebendige Spritzigkeit in Kombination mit frecher Säure und den vielschichtigen Aromen der Fassreifung machen das „Faux Pas Apricot“ zu einem hervorragenden Begleiter zu Desserts wie Fruchtsorbet oder Flammeri mit Marillenröster sowie zu einem perfekten Digestif.

**Streng limitierte Auflage**

Ab sofort ist das „Faux Pas Apricot“ im Stiegl-Braushop, im Stiegl-Getränkeshop Salzburg und im Stiegl-Onlineshop ([www.stiegl-shop.at](http://www.stiegl-shop.at)) sowie in ausgewählten Gastronomie-betrieben, in der 0,33-Liter-Einwegflasche in limitierter Edition von 1.600 Flaschen erhältlich.

Biergattung: Kreativbier, fassgereiftes Marillen-Starkbier

Alkoholgehalt: 8 % vol.

Stammwürze: 18°

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Marillensaftkonzentrat, Karamellsirup, Hopfen, Hefe, Milchsäurekulturen

Bierpflege: Das „Faux Pas Apricot“ wird idealerweise im langstieligen Glas getrunken. Die perfekte Trinktemperatur für die Bierspezialität liegt bei 8 bis 14 Grad.

Haltbarkeit: mindestens haltbar bis 2024

2019-07-18

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Bildtexte:**

**Pressebild 1:** Das neue Stiegl-Starkbier „Faux Pas Apricot“ ist ab sofort in limitierter Auflage erhältlich.

**Pressebild 2:** Bernsteinfarben mit orangen Reflexen schimmert das „Faux Pas Apricot“ im Glas.

**Bildnachweis (beide):** Stiegl / Abdruck honorarfrei!

***Rückfragen richten Sie bitte an:***

*Stiegl-Pressestelle, Mag. Angelika Spechtler*

*c/o PICKER PR – talk about taste, Tel. 0662-841187-0, E-Mail: office@picker-pr.at*