**Presseinformation!**

** Neue Bio-Bierspezialitäten vom Stiegl-Gut Wildshut**

** Bieriges Genussquartett: Sortenspiel, Gmahde Wiesn, Hopfenherz und Malzreigen**

** „Wildshut Gmahde Wiesn“ – neue Rezeptur mit Mühlviertler Wiesenkräutern**

**Neue Sorten – neues Glück:**

**Biervielfalt vom Stiegl-Gut Wildshut**

**Am Stiegl-Gut Wildshut wird Kreativität auf vielen Ebenen gelebt und so werden hier in der Vollholzbrauerei des Bierguts immer wieder ganz besondere Bierspezialitäten gebraut. Dabei wird auch gerne getüftelt und experimentiert, um Biergenießerinnen und -genießern immer wieder neue Geschmackserlebnisse zu bieten.**

Das Biergut in Wildshut ist bekannt für seine charaktervollen Bierspezialitäten, die mit Urgetreidesorten aus der eigenen Bio-Landwirtschaft gebraut werden. Doch manchmal ist es einfach Zeit für etwas Neues und so haben sich Stiegl-Kreativbraumeister Markus Trinker und das Brau-Team in Wildshut an die Arbeit gemacht und dabei ihrer Kreativität freien Lauf gelassen. Herausgekommen sind zwei ganz neue Sorten und eine neue Rezeptur für den Wildshut Klassiker „Gmahde Wiesn“. Und so präsentiert sich das Wildshut Sortiment jetzt als Quartett bestehend aus „Sortenspiel“, „Gmahde Wiesn“ sowie den neuen Bieren „Hopfenherz“ und „Malzreigen“. „Wir haben in diesem Jahr sehr intensiv gearbeitet und viel Neues entwickelt. Neben unserer neuen, exklusiven Reifebier-Serie, die wir im Juli erstmals vorgestellt haben, weht jetzt auch bei unseren schon bekannten Bierspezialitäten ein frischer Wind durchs Sortiment“, erklärt Markus Trinker mit einem Augenzwinkern.

**Liebe zum Hopfen & Tanz der Malze**

Zu den neuen Sorten im Frischebier-Quartett zählt das „Wildshut Hopfenherz“, ein ausgewogen vollmundiges Kellerbier, das sich mit hopfenfrischer Nase und zarten Malztönen präsentiert und bei dem die Liebe zum Hopfen klar im Zentrum des Aromenspiels steht. Das neue „Wildshut Malzreigen“ wird vor allem Fans von dunklen Bieren erfreuen – die untergärige Bierspezialität funkelt kastanienbraun und lädt mit seiner erlesenen Spezialmalz-Komposition und Aromen von Karamell, Röstkaffee und Schokolade zum Genießen ein.

**Kräuterbier mit neuer Rezeptur & Ode an die Vielfalt**

Mit bekanntem Namen, aber ganz neuer Rezeptur präsentiert sich das „Wildshut Gmahde Wiesn“ als neu interpretierter, belgischer Bierstil eines Saison-Biers. Vergoren mit belgischer Saisonhefe und gewürzt mit regionalen Kräutern aus dem Mühlviertel lädt die goldgelb leuchtende Bio-Bierspezialität mit komplexen Aromen von frischen Wiesenkräutern und pfeffrigen Gewürznoten zum Genießen ein. Im Abgang begleiten dann kräuterartige Hopfentöne und sanft harzige Noten das fein moussierende

Kräuter Saison Bier.

Weiterhin im Sortiment ist der Klassiker „Wildshut Sortenspiel“. Die obergärige Urgetreide-Cuvée ist eine honigfarbene, samtig weich moussierende Ode an die Vielfalt, die mit aromatischer Einzigartigkeit aus hefeblumigen Noten und feinen Hopfentönen begeistert und bei Weißbiergenießer:innen für puren Genuss sorgt.

Die vier Bio-Bierspezialitäten vom Biergut sind im Stiegl-Getränkeshop und im Stiegl-Onlineshop in der 0,25-Liter-Flasche – das Wildshut Sortenspiel weiterhin auch in der 0,75-Liter-Flasche – erhältlich. Am Biergut und in ausgewählten Gastronomiebetrieben kann man sie auch frisch gezapft vom Fass genießen.

**-------------------------**

**Bildtexte:**

**Pressebild 1:** Das neue „Wildshut Hopfenherz“ ist ein vollmundiges Kellerbier, bei dem die Liebe zum Hopfen im Zentrum steht.

**Bildnachweis:** Klaus Listl / Abdruck honorarfrei!

**Pressebild 2:** Die Wildshut Bio-Bierspezialitäten haben Zuwachs bekommen und präsentieren sich mit neuen Sorten und Geschmacksrichtungen jetzt zu viert.

**Bildnachweis:** Stiegl / Abdruck honorarfrei!

2022-10-12

**Stiegl-Gut Wildshut  
Österreichs 1. Biergut**

Wildshut 8   
5120 St. Pantaleon  
+43(0)6277 64141, www.biergut.at

**Rückfragen richten Sie bitte an:**

Pressestelle Stiegl, Mag. Angelika Spechtler

PICKER PR – talk about taste, Tel. +43(0)662-841187-0, [office@picker-pr.at](mailto:office@picker-pr.at)