

## Presse - Information

Neue Bierspezialitäten vom Heiligen Berg Bayerns

### **Weizenbock und naturtrübes Radler**

**Andechs, 11. September 2020 (mG)**

**Zwei neue Bierspezialitäten bringt die Klosterbrauerei Andechs auf den Markt: den Andechser Weizenbock und das Andechser Radler naturtrüb. Der Weizenbock ist als typische Saisonspezialität von Oktober bis März erhältlich. Das naturtrübe Radler bietet die Klosterbrauerei ganzjährig an. Beide Klosterbiere werden nur am Fuß des Heiligen Berges gebraut und abgefüllt.**

Der **Weizenbock** (Stammwürze: 16,5 Gewichtsprozent; Alkoholgehalt: 7,0 Volumenprozent) ist ab Mittwoch, den 16. September, frisch vom Fass im Bräustüberl, im Klostergasthof und im Klosterladen in der Flasche verfügbar. Ab Mitte Oktober ist das erste obergärige Bockbier der Klosterbrauerei auch regional und überregional in ausgewählten Getränkemärkten verfügbar.

Das **Radler naturtrüb** (Alkoholgehalt: 2,7 Volumenprozent), das erste Biermischgetränk in der Geschichte der Klosterbrauerei, ist ab dem 11. September im Klostergasthof und im Klosterladen jeweils in der Flasche verfügbar und ab dem kommenden Frühjahr ebenso regional und überregional in ausgewählten Getränkemärkten.

#### **Der Weizenbock - ein Charakterbock**

Mit einer kräftigen Honigfarbe zieht der Andechser Weizenbock den Blick auf sich. Eine strukturierte Hefetrübung und eine opulente und feinporige Schaumkrone runden den optischen Auftritt ab. Markante Fruchtaromen von Banane, Mango, Aprikose und Birne, unterlegt mit gewürzaromatischen Noten wie Nelke und Muskat überraschen die Nase. Kräftig ausgeprägt ist der Körper aber dennoch weich. So bleibt der Weizenbock herrlich spritzig und erfrischend im Trunk. Ein perfektes Zusammenspiel von dezenter Fruchtsäure, leichter Honigsüße und einer hintergründigen feinen Hopfenbittere führt zu einem harmonisch fruchtigen Finale.

---

Für Rückfragen und weitere Informationen stehen wir gerne zur Verfügung.

#### **Klosterbrauerei Andechs**

Martin Glaab, Öffentlichkeitsarbeit

Bergstraße 2, 82346 Andechs

Tel.: +49 - 8152 - 376-290;

Mobil:+49 - 173 - 356 92 96

Mail: [pr@andechs.de](mailto:pr@andechs.de);

URL: [www.andechs.de](http://www.andechs.de)

## Presse - Information

### **Team-Leistung**

Alexander Reiss, Betriebsleiter der Klosterbrauerei, freut sich schon auf den Weizenbock: „Unser Braumeister-Team aus Manuel Rössle, Jürgen Scholz, Andreas Stürzer und mir hat einen Weizenbock kreiert, der sowohl den typischen Andechser Weißbiergeschmack aufweist, bei dem aber auch der für unsere anderen Bockbiere bekannte schlanke, vollmundige und hopfenbetonte Bockbiergeschmack wieder zu erkennen ist.“

Josef Eckl, Leiter des Bräustüberls: „Immer wieder haben nicht nur unsere Stammgäste, sondern auch viele Besucherinnen und Besucher nach dieser Bockbier-Spezialität gefragt. Umso mehr freuen wir uns, dass wir unseren Gästen den Weizenbock wieder anbieten können.“

### **Andechser Radler naturtrüb**

Bestandteile des Radler naturtrüb sind das Andechser Hell und die in der Klosterbrauerei mit eigener Gärungskohlensäure hergestellte naturtrübe Zitronenlimonade. Immer wieder wurde die Klosterbrauerei in den vergangenen Jahren von Partnern im Getränkefachgroßhandel und vielen Freunden der Andechser Klosterbiere nach einem Radler gefragt.

Alexander Reiss: „Wir wussten seit längerem, dass die Türen im Markt für unser Radler weit offen stehen. Mit unserer im Herbst 2019 in Betrieb gegangenen Füllerei schöpfen wir unser Potential im Blick auf Biermischgetränke voll aus und füllen sie hier bei uns in Andechs selbst ab. Diese ganz konkrete Regionalität ist uns wichtig. Wir werden auch weiterhin alle unsere Sorten nur hier in Andechs brauen und abfüllen.“

### **Radler-Erfrischung pur**

Dem Betrachter präsentiert sich das Radler naturtrüb in leuchtendem, hellem Gelb mit einer feinen Trübung. Eine ausgeprägte Zitrusnote mit Orangenanklängen ist mit weichen Malztönen unterlegt. Sehr spritzig und erfrischend im Trunk offenbart das naturtrübe Radler seinen harmonischen, runden Körper. Das ausgewogene Verhältnis von Süße und Säure überzeugt und mündet in ein Finale mit frischer Fruchtsäure.

(496 Wörter, 3.710 Zeichen inkl. Leerzeichen)

---

Für Rückfragen und weitere Informationen stehen wir gerne zur Verfügung.

#### **Klosterbrauerei Andechs**

Martin Glaab, Öffentlichkeitsarbeit

Bergstraße 2, 82346 Andechs

Tel.: +49 - 8152 - 376-290;

Mobil:+49 - 173 - 356 92 96

Mail: [pr@andechs.de](mailto:pr@andechs.de);

URL: [www.andechs.de](http://www.andechs.de)