



## 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 Stüberl 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 unterwürdiges Starkbier,



lagert seit Dezember in einem zuvor frisch entleerten "Virgin Oak Rhum Agricole"-Fass aus französischer Eiche. Der Rum aus Zuckerrohrsaft wurde auf den französischen Antillen destilliert und reifte für drei Jahren in vormals belegten Bourbon-Whiskey-Fässern. Anschließend reifte der Rum für 12 Monate in den neuen Eichenfässern. Aus diesem Fass erwarten wir neben den typischen Rum-Aromen deshalb auch noch einen ordentlichen Einschlag von Eiche und Toastaromen. Die Sensorik pra?sentiert starke Rum-Noten, Kaffee, Schokolade und Mandeln – gepaart mit wu?rzigen Zitrusnoten.

### **? Giesinger "GLENMARX" – Innovator im Whiskyfass gereift (8,9% vol.)**

Bourbon und Bier sind Freunde fürs Leben. Was liegt daher näher, als beide zusammenzubringen. Unser Innovator reifte seit Dezember in einem Whiskyfass in dem zuvor mehrere Jahre der preisgekrönte Whiskey der Destillerie "Finch" von der Schwäbischen Alb gelagert war. DAVOR wurde in diesen Fässern Barrique-Rotwein ausgebaut. Der außergewöhnliche Finch-Whisky erinnert mit seinem feinen Geschmack an Rosinen, Vanille und helle Schokolade. Freut Euch auf eine Geschmacksexplosion aus Whiskey, Rotwein und Innovator!

### **? Giesinger "Très Bier" – Innovator im Cognac-Fass gereift (8,9% vol.)**

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

### **? Giesinger "RUMMS!" – Sternhagel im Rumfass gereift (10,0% vol.)**

Der Sternhagel ist ein Hopfen-gestopfter American Barley Wine mit drei verschiedenen Hopfensorten. Das Ergebnis ist ein obergäriges, rundes Starkbier, das Bittere, Su?Ùe und Sta?rke vereint. Der Jamaica-Rum hingegen ist in der Regel weich und komplex, ebenfalls mit würzig-süÙen 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 stärker 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 erhältlich, 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 Stüberl sowie im Stehausschank erhältlich.

**Mehr Infos zum Bräustüberl – Hier geht's zum Webshop: <https://www.giesinger-shop.de/>**

**Öffnungszeiten Hofverkauf: [www.facebook.com/giesingerbraeu](http://www.giesinger-braeu.de/) <http://www.giesinger-braeu.de/>**

**Fotos & Text: Giesinger Bräu**



**Label 1 (Yellow):**  
Abgefüllt im Werk 2 von Giesinger Bräu in D-80995 München, Leichenau  
Obergängiges Starkbier alc. 10% vol.  
€ 0,33/ℓ  
Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe  
Brauereiplandflasche  
MINDESTENS HALTBAR BIS: 2023  
RUMMS!  
BREMEN IM RUMMS! BREMEN

**Label 2 (Orange):**  
Abgefüllt im Werk 2 von Giesinger Bräu in D-80995 München, Leichenau  
Untergängiges Starkbier alc. 8,9% vol.  
€ 0,33/ℓ  
Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe  
Brauereiplandflasche  
MINDESTENS HALTBAR BIS: 2023  
RRRR  
BREMEN IM RUMMS! BREMEN

**Label 3 (Green):**  
Abgefüllt im Werk 2 von Giesinger Bräu in D-80995 München, Leichenau  
Untergängiges Starkbier alc. 8,9% vol.  
€ 0,33/ℓ  
Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe  
Brauereiplandflasche  
MINDESTENS HALTBAR BIS: 2023  
GLEN WHISKY  
BREMEN IM WHISKY! BREMEN

**Label 4 (Blue):**  
Abgefüllt im Werk 2 von Giesinger Bräu in D-80995 München, Leichenau  
Untergängiges Starkbier alc. 8,9% vol.  
€ 0,33/ℓ  
Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe  
Brauereiplandflasche  
MINDESTENS HALTBAR BIS: 2023  
TRES BIER  
BREMEN IM COGNAC! BREMEN



### **Kategorie**

1. Gastronomie

### **Schlagworte**

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