

## Die neuen Biere der CULTURBrauer



### Trumer Hopfenspiel

Leichtfüßig, nahezu filigran ist dieses Pils. Braumeister Axel Kiesbye hat dafür eine eigene Rezeptur entwickelt, um die Fruchtigkeit und Spritzigkeit zu unterstreichen und vor allem eine elegante Hopfigkeit herauszuarbeiten. Er verwendet dafür die internationalen Aromahopfsorten Cascade, Triskel und Simcoe, setzt sie aber erst zu, wenn die Bierwürze bereits am Abkühlen ist (Kalthopfung). Dadurch kommen die ätherischen Hopfenaromen noch stärker zum Ausdruck. Bei Meiningers „International Craft Beer Award 2014“ wurde das Trumer Hopfenspiel als „Bestes Pils“ in der Kategorie „experimental style“ ausgezeichnet.

### Was passt zu diesem Bier?

Dieses fruchtig-schlanke Pils eignet sich hervorragend als Starter. Wer das Bier zum Essen kombinieren will sucht idealerweise milde Partner am Teller, wie etwa ein gedämpfter Fisch oder ein Pilz-Risotto.

### Schloss Eggenberg Bio Naturtrüb

Die über 200 Jahre alte Rezeptur vereint österreichische Bio-Rohstoffe zu einem charaktervollen Zwickelbier, das nicht nur durch seine fantastische Trübung begeistert. Eine Bierpersönlichkeit für Liebhaber von besonders bekömmlichen Bieren. Helle Orangetöne leuchten aus dem Glas, die Nase ist fruchtig, am Gaumen ist das Bier frisch, vollmundig und weich. Dezent hopfig, mit sehr gutem Trinkfluss.

### Was passt zu diesem Bier?

Das Bio Naturtrüb begleitet die verschiedensten frühlingshaften Gerichte, wie etwa warmer Spargelsalat mit Schmortomaten, Seelachs mit Kressesauce oder Bärlauchcremsuppe.





### **Zillertal Weißbier Hell**

Die Bierspezialitäten von Zillertal Bier zeichnen sich vor allem durch ihre hochwertigen Rohstoffe und die sehr fein abgestimmten Rezepturen aus. Das Weißbier Hell leuchtet Bernsteinfarben mit feiner und gleichmäßiger Trübung. Das fruchtige Aroma animiert zum ersten Schluck, der sich elegant und vollmundig am Gaumen präsentiert. Die zurückhaltende Kohlensäure sorgt dabei für einen besonders feinen Trinkgenuss.

#### **Was passt zu diesem Bier?**

Diese Bierspezialität ist ein beinahe universeller Speisenbegleiter. Sie passt perfekt zu hellem Fleisch wie Geflügel oder Kalb, Fisch, Meeresfrüchten und feinen vegetarischen Gerichten.

### **Hirter TWIST**

Das Hirter TWIST ist ein schlankes, feingehopftes Vollbier mit Märzenbiercharakter, das mit dem Twist Off-Drehverschluss zischend leicht zu öffnen ist. Es präsentiert sich dem Biergenießer besonders mild in der Kohlensäure, aber prägnant im Extrakt. Durch den hohen Vergärungsgrad ergibt sich ein leichter, aber vollmundiger Antrunk. Im Glas zeigt es sich in einem strahlenden Gold. Im Duft schöne Fruchtnoten, die an Mango oder Zitrusfrüchte erinnern. Es ist ein sehr erfrischendes Bier, das Lust auf den nächsten Schluck macht.

#### **Was passt zu diesem Bier?**

Typisch österreichische Fleischspezialitäten wie Schnitzel, Braten oder auch Würstel passen hervorragend zu diesem Bier. Servieren Sie frühlingshafte Salate mit frischen Kräutern dazu.





### **Schremser Premium**

Für Brauereichef Karl Trojan sind Harmonie und Ausgewogenheit das Wichtigste im Bier. Auf sein Schremser Premium ist er besonders stolz. Bestes Waldviertler Landkorn und ausgewählte Aromahopfen Sorten wie die Mühlviertler Perle und Tettlinger Hallertauer verleihen diesem extrem erfrischenden Lagerbier seine elegante Hopfennote und sein feines Aroma.

#### **Was passt zu diesem Bier?**

Ein Bier, das zu vielen Gerichten passt. Von knackigen Gemüsepfannen mit Zucchini, Auberginen, schwarzen Oliven oder Tomaten bis zu hellem Fleisch oder gegrilltem Geflügel.

### **Freistädter Ratsherrn Premium**

Es ist das Lieblingsbier einer ganzen Region! Das Freistädter Ratsherrn Premium, ein Meisterwerk der Braukunst, mit vielen besonderen Qualitäten: Golden glänzt es aus dem Glas, mit festem, feinporigen Schaum. In die Nase strömt ein feiner Duft von Hopfen und Bergamotte. Am Gaumen ist das Bier voll und weich, sehr elegant mit einem stattlichen Malzkörper. Die Frische zieht sich bis zum Schluss durch und macht große Lust aufs Weitertrinken.

#### **Was passt zu diesem Bier?**

Ob Pasta- und Gemüsegerichte zum leichten Lunch oder die ersten gegrillten Koteletts oder Würstel auf der Terrasse – dieses Bier passt perfekt. Selbst zu Desserts wie Nusskuchen oder Nussparfait schmeckt es köstlich.





### **Murauer Märzen**

Der große Klassiker aus Murau – beliebt und begehrt in ganz Österreich! Ein Paradebeispiel an Ausgewogenheit und Bekömmlichkeit. Die perfekte Balance aus malzig und hopfenbitter, aus animierendem Duft und süffigem Körper. Mit besten Rohstoffen, nach einer althergebrachten Rezeptur mit „State of the Art“ Technik hergestellt.

### **Was passt zu diesem Bier?**

Dieses gehaltvolle Bier passt vom Rinderbraten bis zum Kalbsschnitzel zu vielen würzigen Fleischgerichten. Es begleitet aber auch Gemüse-Eintöpfe oder würzige asiatische Gerichte wie Curry- oder Linsencurry.

### **Zwettler Saphir Premium Pils**

Das Pils aus wertvollsten Zutaten – rarem Aromahopfen, speziellem Malz aus heimischer Braugerste und dem hervorragend weichen Wasser aus den Quellen der Privatbrauerei Zwettl. Grundlage des eigenständigen Auftritts und auch Namensgeber dieses Bieres ist der kostbare Hopfen der Sorte Saphir, der in einem sorgfältig auf die Zutaten abgestimmten Brauverfahren diesem Premium-Pils die kraftvolle Struktur verleiht. Ein knackig-trockenes Bier mit hochkomplexer Aromatik.

### **Was passt zu diesem Bier?**

Dieses elegante Pils ist ein hervorragender Aperitif und Speisenbegleiter. Idealerweise wird es mit hellem Fleisch oder Fischgerichten wie Rotbarsch mit Zitrone, gedünsteter Heilbutt in Pfeffer-Senfsauce oder Wolfsbarsch mit Spargel und Topinambur kombiniert.





## Mohren Pale Ale

Der neue Shooting-Star der Dornbirner Brauerei bietet extrem viel Spaß und Genuss. Das besondere Fruchtaroma erinnert in Nase und am Gaumen an einen Korb voller Südfrüchte. Es schmeckt frisch und harmonisch, mit einer ausgewogenen Bitternote. Das perfekte Bier für Frühling und Sommer.

### Was passt zu diesem Bier?

Serviert man scharfe Gerichte, Chili, Curry mit Huhn oder Rind, oder intensiv Geschmortes wie Ochsenfleisch, so präsentiert sich das Bier weich und wohlig. Will man die Hopfennoten betonen, sollte man milde Gerichte wie Gemüse-Risotto dazu reichen. Und schließlich passt es auch perfekt zu Obstsalat oder würzigem Käse.

Die neue limitierte Fanbox ist **ab Ende April** österreichweit in ausgewählten Filialen bei Billa, Spar, Interspar, Eruospar und Merkur **erhältlich!**