

Die neue, regionale Bier-Spezialität aus Zwiefalten – nur von April bis September **Zwiefalter Kloster-Helles – das Original aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb!**

ZWIEFALTEN.

Bereits seit 1521 wird im Herzen von Zwiefalten das ehrliche, regional verwurzelte Brauhandwerk gepflegt, das die Benediktiner Mönche hier einst begründet haben. Die Menschen vor Ort sind froh, dass sich die erfolgreiche Familienbrauerei auch heute noch dieser guten, klösterlichen Tradition verpflichtet fühlt. Denn neben dem guten Geschmack der Biere steckt in jedem Kasten auch ein ordentliches Stück Identität und Heimatverbundenheit. Die Brauerei aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb ist sich dieser Verantwortung seit jeher bewusst. Steckt doch im sorgsamem Umgang mit der Natur und den wertvollen Rohstoffen die noch heute gültige Grundlage der original Zwiefalter Brauerei-Tradition.

Alle Qualitätsbiere aus Zwiefalten werden hier wie eh und je in direkter Nachbarschaft der markanten Münstertürme sorgfältig eingebraut. Im Herbst vergangenen Jahres begeisterte die Brauerei die Region mit einer neuen, saisonalen Bier-Spezialität, die an die ureigensten Werte der Benediktiner Braukunst anknüpfte – Zwiefalter Kloster-Schwarzes. Ein saisonales Schwarzbier mit feinem Röstmalzaroma, das als idealer Begleiter besonders auch zu herzhaften Speisen von September bis März überzeugte.

Das Winterhalbjahr liegt nun hinter uns und pünktlich zum 1. April präsentiert die Zwiefalter Klosterbrauerei stolz das saisonale spritzig, leichte Pendant für das Sommerhalbjahr. Zwiefalter Kloster-Helles ist das neue, herrlich frische Original aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb. Es wird speziell nur für die Zeit zwischen April und September eingebraut.

Braumeister der Zwiefalter Klosterbrauerei Stefan Aschenbrenner erklärt: „Durch die kalte und besonders lange Lagerung in den zurückliegenden Wintermonaten erhält Zwiefalter Kloster-Helles nach bester klösterlicher Tradition seine edle Reife. Das kristallklare Brauwasser des Zwiefalter Klosterbrunnens und die ausschließliche Verwendung sortenreiner Braugerste aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb sind die wertvollen Grundlagen dieser ehrlichen und unverwechselbaren Bier-Spezialität“.

Mit Zwiefalter Kloster-Helles, so Brauerei-Juniorchef Peter Baader, sei eine neue besonders harmonische Bier-Komposition von ausgeprägter Bekömmlichkeit gelungen. Seine leuchtend hellgelbe Farbe, die feinen Zitrusdüfte des Hopfens sowie der spritzige und besonders weiche, feinwürzige Körper machen diese Bierspezialität so einzigartig. Mit einem Alkoholgehalt von 4,8 Volumenprozenten empfiehlt sich die neue Spezialität aus dem Biosphärengebiet ganz besonders auch zu leichten Gerichten und Gegrilltem an lauen Sommerabenden im Biergarten oder auf dem heimischen Balkon. **Erhältlich ab sofort im Getränkefachhandel, dem Lebensmitteleinzelhandel sowie in der gehobenen Gastronomie.**