



2 Seiten – 2.338 W. mit LZ

Bier-Innovation aus Hessen - Glaab's Surf 'n' Turf

Wenn Rauchmalz auf bretonisches Meersalz trifft

- Vorstellung beim Craftbier-Festival in Frankfurt
- Perfekt für den Start der Grillsaison

Seligenstadt, den 8. Mai 2019—Mit der neuen Brauspezialität der Glaabsbräu in Seligenstadt - „Glaab's Surf 'n' Turf“ - kommt wieder eine Bier-Innovation made in Hessen auf den Markt, als „Limited Edition“, also nur für kurze Zeit. Neun verschiedene Malzsorten, davon das einzigartige Buchholzrauchmalz werden für das „Brown Ale“ (braunes Bier) mit bretonischem Meersalz eingesetzt und verleihen Glaab's Surf 'n' Turf ein speckig, rauchiges Aroma mit einer feinsalzigen Note im Ausklang. Das Brown Ale ist tiefbraun mit einem feinporigen Schaumkissen und das Bittere steht diskret im Hintergrund. Hervorragend passt es zu Fleisch und Meeresfrüchten und hat nur 3,8% Alkohol. Erhältlich ist Glaab's Surf 'n' Turf im Handel und in der Gastronomie in der 0,33L Flasche.

„Als Pendant zu unseren hopfenbetonten Craftbieren beschreiten wir mit Surf 'n' Turf erstmals den Weg der Vielfalt an Malzsorten und verwenden hierfür neun verschiedene Malze, unter ihnen verschiedene Rauchmalze aus Franken und Schottland sowie Hafermalz aus England. Zu den erstklassigen Malzen gesellt sich bretonisches Meersalz, das dem Brown Ale alle Aromen zusammenfügt und einen unvergesslichen Genuss garantiert.“, erzählt begeistert Braumeister und Biersommelier, Julian Menner.

Anfang Mai wurde Glaab's Surf 'n' Turf beim diesjährigen Craftbier Festival in Frankfurt ausgedient und fand großen Zuspruch.



Biergattung	Obergärige Brauspezialität
Stammwürze	11,7 %
Alkohol	3,8 % vol
Bittereinheiten	24 IBU
Farbe	58 EBC
Malz	Münchner Malz, Caraaroma, Buchenholzrauchmalz, Torfmalz, Cara Red, Weizen Malz, Hafer Malz, Pilsner Malz, Chocolate Malz
Hopfen	Hallertauer Magnum, Hallertauer Herkules
Passt zu	Grill! Fleisch und Meeresfrüchte.

Glaab's Surf 'n' Turf wird genauso anspruchsvoll und besonders gebraut, wie alle Biere der Glaabsbräu:

- Individuell nach eigener Rezeptur,
- Mit naturbelassenem Hopfen,
- Frei von Zusatzstoffen, chemischen Stabilisierungsmitteln sowie Farbebier, die alle im Reinheitsgebot erlaubt sind.

Wo überall Glaab's Surf 'n' Turf im Handel zu kaufen ist, erfahren Sie unter www.glaabsbraeu.de/bezugsquellen

Bilder: - Glaab's Surf 'n' Turf, Glaabsbräu & Co.KG, Copyright.

Über Glaabsbräu:

Mit einer Tradition von 275 Jahren ist Glaabsbräu aus Seligenstadt die älteste Brauerei Südhessens und eine der modernsten Brauereien Deutschlands. Glaabsbräu zählt zu den wenigen noch bestehenden privatgeführten Brauereien in Hessen und ist mit einem Ausstoß von 16.000 hl eine der kleinsten privatgeführten Brauereien im Rhein-Main-Gebiet. Die Kombination einer im Jahr 2015 gebauten modernen Brauanlage und einer einzigartigen Brau- und Rohstoffphilosophie ermöglicht die Kreation naturbelassener Biere, die höhere Ansprüche erfüllen als die des Reinheitsgebots. Die Brauerei ist mit 6.000 Besuchern im Jahr ein attraktives Ausflugsziel im Rhein-Main-Gebiet.

Neben dem klassischen Biersortiment bietet Glaabsbräu auch Craft-Biere an: „Surf 'n' Turf“, „Vicky loves Pale Ale“, „Hopfenlust“, „Reifepfung“, sowie das saisonal regionale Craftbier „Glaab's Grie Soß“. Glaabsbräu ist Mitglied der Initiative „Hessen à la carte“ des DEHOGA-Verbandes und Gründungsmitglied der Freien Brauer, die 2019 ihr 50jähriges Jubiläum gefeiert haben.