



PRESSEINFORMATION

Craft Beer/ Saisonal / Bio / Familienbrauerei



NEU: Summer Ale!

Neues aus der Familienbrauerei Ketterer: Black Forest Summer Ale

Das geht runter wie Ale: Die Familienbrauerei Ketterer in Hornberg verwöhnt uns diesen Sommer mit ihrem neuen „Black Forest Summer Ale“ – ein Spitzengenuss in reiner Bio-Qualität. Das echte, handwerklich gebraute Craft-Bier verbindet englische Ale-Hefe mit Schwarzwälder Braukunst. Als Sommerbier erfrischt es uns mit fruchtig-spritziger Note – solange die Saison währt. Die eingebraute, obergärige Bier-Spezialität zeichnet sich durch einen besonders fruchtigen Duft aus, der durch eine Kalthopfung im Lagerkeller erreicht wird. Gebraut wird sie mit dem natürlichen Mineralwasser Hornberger Lebens-
quell. Gleich sechs Sorten Aromahopfen aus kontrolliert-biologischem Anbau zeichnen für den Geschmack verantwortlich, gepaart mit vier Sorten Gersten- und Weizenmalz. Die original englische Ale-Hefe gibt ihr den besonders süffigen, geschmackreichen Schliff. Und da die Familienbrauerei Ketterer (seit 1877) ihre Bieren besonders aufwändig braut, trägt das Summer Ale auch das „Slow Brewing“-Gütesiegel für zertifizierte Spitzenqualität. Da hilft nur eins: raus in den Sommer, auf die Wiesen, an die Bänke und schnell einen süffigen Schluck sichern – so lange Saison und Vorrat währen!

Zutaten:

Natürliches Mineralwasser Hornberger Lebensquell, Gersten- und Weizenmalz (vier Sorten)*, Aromahopfen (sechs Sorten)*, englische Ale-Hefe.

*aus kontrolliert-biologischem Anbau

Alkoholgehalt 4,5 % vol. Stammwürze 10,5 %

25 Bittereinheiten (EBC), obergärig.

Empfohlene Trinktemperatur 6-10 °C.

Gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516

In ausgesuchten Bioläden und Getränkemarkten erhältlich.

Preis fürs Fläschle:

0,33 Liter, UVP 1,09 € im Bioladen

Frühjahr 2017

www.kettererbier.de

Pressekontakt:

Imke Sturm, *STURM!* Public Relations

Knesebeckstr. 92, 10623 Berlin

Tel.: 030 – 347 05 177

E-Mail: sturm@sturm-pr.de