

MEDIEN INFORMATION

Lockdown-Bierbrand aus dem Europa-Park

9.000 Liter Bier standen durch den ersten Lockdown im letzten Jahr Ende Mai kurz vor dem Verfallsdatum. Der Europa-Park konnte nicht wie geplant schon Ende März 2020 öffnen. Das Bier, das unter anderem von der langjährigen Stammbrauerei „Brauwerk Baden“ kam, blieb im Lager. Schnell war klar, dass der Gerstensaft auf keinen Fall einfach weggeschüttet wird. Seit vielen Jahren besteht ein enger Kontakt zur Brennerei Wild in Gengenbach. Franz und Manuel Wild haben sofort angeboten, einen eigenen Bierbrand für den Europa-Park herzustellen.

Die 9.000 Liter wurden destilliert. Übrig geblieben sind drei 200-Liter-Holzfässer, in denen jetzt der Europa-Park Bierbrand reift. Entscheidend für den unvergleichlichen Geschmack ist das Fass-Management. Je ein Drittel des Bierbrandes lagert in einem zehn Jahre für Sherry verwendeten Fass, einem Bourbon-Fass in zweiter Belegung und einem neuen amerikanischen Weißeichenfass, das für den Vanilleton sorgen wird. Nach der Reifung wird der Bierbrand aus allen drei Fässern vermischt, um seinen unvergleichlichen Geschmack zu bekommen. Wie Whiskey wird er mit weichen Holzaromen bestechen, mild und rund mit Vanille- und Karamellnoten und Nuancen getrockneter Pflaume und Röstaromen überzeugen. Eine leichte, exotische Fruchtigkeit kommt durch den Hopfen hinzu. Der Bierbrand hat keine Mindestlagerzeit und wird deshalb in regelmäßigen Abständen verkostet, bis er den optimalen Reifegrad erreicht hat. Dann wird er in den Shops des Europa-Park erhältlich sein.

Unternehmenskommunikation

Telefon +49 7822 77-14100
Telefax +49 7822 77-14105
presse@europapark.de

Europa-Park-Straße 2 | 77977 Rust
www.europapark.de/presse