**Presseinformation!**

** „Wildshut Perlage“ von Stiegl - ein** **edles Brut de Bière**

** Flaschengereifte Bierspezialität für außergewöhnliche Gaumenfreuden**

** Auftakt zur Serie neuer Reifebiere vom Biergut**

**Prickelnde Verführung:   
Stiegl präsentiert „Wildshut Perlage“**

**Das Stiegl-Gut Wildshut ist ein einzigartiger Liebesbeweis ans Bier und so überrascht es nicht, dass an diesem Ort immer wieder ganz besondere Bierspezialitäten erschaffen werden, die für höchsten Genuss sorgen. Das trifft auch auf die jüngste Kreation von Stiegl-Kreativbraumeister Markus Trinker zu, der sich mit der „Wildshut Perlage“ auf neues Terrain begeben hat und es dabei ordentlich prickeln lässt.**

Am Biergut in Wildshut wurde in den vergangenen Monaten getüftelt, probiert und verkostet, denn das gesamte Team rund um Stiegl-Kreativbraumeister Markus Trinker hat intensiv an der Entwicklung einer neuen Serie erlesener Reifebiere gearbeitet. Jetzt wurde das Ergebnis im feierlichen Rahmen bei einem exklusiven Event am Ort seiner Entstehung präsentiert: die „Wildshut Perlage“, eine flaschengereifte Bierspezialität, deren Name so verführerisch klingt, wie sie schmeckt – prickelnd, exquisit, umwerfend gut.

**„Wildshut Perlage“ – Brut de Bière**

Mit der neuen Bierkreation hat das Brauerteam rund um Markus Trinker ein außergewöhnliches Produkt geschaffen und einmal mehr seine Kreativität unter Beweis gestellt. Neben besten Bio-Zutaten sorgt bei der „Perlage“ auch die Flaschengärung nach exklusiver Methode für die hohe Qualität und das feine Geschmackserlebnis. Durch Beigabe der speziellen, in der französischen Champagne selektierten Hefe, entsteht im Herstellungsprozess das Mousseux, also die „Perlen“, die für das feine Prickeln und höchsten Genuss sorgen. Und da gerät dann auch der Braumeister ins Schwärmen: „Die ‚Wildshut Perlage‘ ist im Herzen ein Starkbier, das sich in seiner geschmacklichen Entfaltung wie ein schaumweintypischer Mousseux präsentiert: Zu Beginn im Auftritt ist es seidig golden mit weißer Schaumspitze, komplexen Gewürztönen und einem fruchtig-aromatischen Riesling-Bouquet. Im Antrunk begeistert es mit sich ineinanderschlingender zarter Süße und überaus charmanter Säure, die für das typische Mousseux sorgt. Und im Abgang zeigt es sich dann überaus komplex und elegant-trocken.“

Die Herstellung dieses neuen „Brut de Bière“ war auch für die Brauer am Biergut ein „Reifeprozess“. Bis zum Schluss wurde an der perfekten Rezeptur bzw. den optimalen Lagerbedingungen gefeilt und viel Herzblut in die neueste Bierkreation gesteckt. „Ein Bier reifen zu lassen bedeutet ja vor allem, ihm genau die Zeit zu geben, die es braucht, um Geschmack und Aroma optimal entfalten zu können“, ergänzt Kreativbraumeister Trinker. Serviert wird die „Wildshut Perlage“ stilecht im Champagnerglas – als Aperitif oder bei feierlichen Anlässen. Kulinarisch harmoniert das Bier mit Kaviar, Austern und kleinen, feinen Köstlichkeiten wie Ziegenfrischkäse-Crackern, Weintrauben und Walnuss-Brie.

**Auftakt für Reifebiere**

Reifebiere unterscheiden sich von klassischen Frischebieren vor allem durch die längere Reifezeit, die wahlweise in der Flasche, im Fass oder in Tonamphoren stattfindet. Mit der Präsentation der „Wildshut Perlage“ wurde der Auftakt zu einer Reihe exklusiver Bierspezialitäten vom Biergut gesetzt. BiergenießerInnen, die jetzt auf den Geschmack gekommen sind, dürfen sich also (vor)freuen, denn es lagern bereits weitere Raritäten im Wildshut Reifekeller. Mehr wird dazu noch nicht verraten, man darf jedoch gespannt sein, welche kostbaren Gaumenfreuden in den nächsten Monaten am Biergut präsentiert werden.

**Bildtexte:**

**Pressebild 1:** Stiegl-Eigentümer Heinrich Dieter und Alessandra Kienerzeigten sich begeistert von der prickelnden Bierkreation.  
**Pressebild 2:** Mit der „Perlage“ haben Kreativbraumeister Markus Trinker und sein Team ein edles Brut de Bière kreiert und damit den Auftakt für eine Serie erlesener Reifebiere des Stiegl-Gut Wildshut gemacht.   
**Pressebild 3:** Die Flaschengärung nach spezieller Methode sorgt bei der neuesten Bierkreation für prickelnden Genuss.

**Bildnachweis (3):** wildbild / Abdruck honorarfrei!

**Pressebild 4:** Die „Perlage“ ist im Herzen ein Starkbier, das sich in seiner geschmacklichen Entfaltung wie ein schaumweintypischer Mousseux präsentiert.

**Bildnachweis:** Stiegl / Abdruck honorarfrei!

2022-07-08

**Stiegl-Gut Wildshut  
Österreichs 1. Biergut**

Wildshut 8   
5120 St. Pantaleon  
+43(0)6277 64141, www.biergut.at

**Rückfragen richten Sie bitte an:**

Pressestelle Stiegl, Mag. Alexandra Picker

PICKER PR – talk about taste, Tel. +43(0)662-841187-0, [office@picker-pr.at](mailto:office@picker-pr.at)