Ein Bild, das Emblem, Symbol, Logo, Text enthält.

Automatisch generierte Beschreibung**Presseinformation!**

** „Wildshut Bio Sonnenkönig Barrique XXIII“ – Weizendoppelbock im Whisky-Fass** **gereift  Neue Jahrgangsedition komplettiert die Serie exklusiver Wildshut Reifebiere  Feuerwerk am Gaumen bereitet besondere Genussmomente**

**Et voilà: Stiegl präsentiert**

**„Wildshut Bio Sonnenkönig Barrique XXIII“**

Schon der Name lässt Bier-Connaisseurs und Gourmets aufhorchen, denn die exklusive „Sonnenkönig“-Serie von Stiegl steht seit Jahren für außergewöhnliche Bierspezialitäten, die auch international mehrfach prämiert wurden – darunter der Weltmeister-Titel beim World Beer Cup im Vorjahr. Vor zehn Jahren wurde der erste „Sonnenkönig“ im imposanten Fassreifekeller der Salzburger Privatbrauerei präsentiert, nun hat man die edle Jahrgangsedition in das Wildshut Reifebier-Sortiment eingereiht und den neuen „Wildshut Bio Sonnenkönig Barrique XXIII“ präsentiert. Dabei weist die Zahl im Namen – anders als bei seinen Vorgängern - nicht mehr auf die Reihenfolge, sondern ab jetzt auf den Jahrgang hin. „Wildshut steht als Synonym für Experimentierfreude und besondere Genusserlebnisse und so passt unser ‚Sonnenkönig‘ natürlich perfekt hierher“, betont Stiegl-Kreativbraumeister Markus Trinker.Die neue Bierspezialität mit 23° Stammwürze und 10,5 vol.% Alkohol ist ein dunkler Weizendoppelbock, der aus 100 % Bio-Urgetreide gebraut wurde und in vorbelegten Whiskyfässern rund sechs Monate reifte. Die Fässer stammen einerseits vom Biergut in Wildshut sowie von der Edelbrennerei Guglhof in Hallein.

**Geschmacksfeuerwerk**

Der „Wildshut Bio Sonnenkönig Barrique XXIII“ präsentiert sich in prächtigem Kastanienbraun unter einer zarten Schaumhaube und lädt mit seinem opulenten Duftspiel aus Whisky-Tönen, Toffee, reifen Früchten, Vanille und zart getorftem Malz vom Urgetreide zum Genießen ein. Da zeigt sich auch der Braumeister begeistert: „Bei diesem Starkbier bringen die dichte, fast ölige Textur und das dezente Mousseux in Kombination mit dem honigsüßen, stämmigen Körper den Gaumen zum Klingen. Die alkoholischen Noten sorgen für ein vielschichtiges Geschmacksfeuerwerk und einen langen Nachhall“, so Markus Trinker. Der „Sonnenkönig Jahrgang 2023“ eignet sich auch ideal als harmonischer Speisenbegleiter zu herbstlichen Gaumenfreuden. Für den perfekten Genuss wird die Bierspezialität idealerweise im Stielglas serviert. Der „Wildshut Bio Sonnenkönig Barrique XXIII“ wurde in limitierter Menge (2.070 Stk.) in 0,75-Liter-Flaschen abgefüllt und ist im Stiegl-Onlineshop, in ausgewählten Handels- und Gastronomiebetrieben und natürlich am Biergut in Wildshut erhältlich.

**Gelebte Kreislaufwirtschaft**

Am Biergut in Wildshut werden alle Schritte des Bierbrauens in die eigenen Hände genommen. Alle Zutaten kommen aus der eigenen Bio-Landwirtschaft, so werden hier fast vergessene Urgetreidesorten und besondere Hopfensorten angebaut. Auch das Wasser zum Bierbrauen kommt aus der eigenen Wasserquelle und ist rund 12.000 Jahre alt. Im Sinne eines neuen, nachhaltigen Wirtschaftens wird hier vor allem auch Kreislaufwirtschaft gelebt. Jüngstes Beispiel: die neue Bierspezialität „Wildshut Bio Sonnenkönig Barrique XXIII“ reifte u. a. in Eichenfässern, in denen zuvor fünf Jahre lang der „Wildshut Bio Whisky No 12“ reifte.

**Reifebiere vom Stiegl-Gut Wildshut**

Seit 2022 werden am Biergut in Wildshut exklusive Reifebiere entwickelt. Diese unterscheiden sich von klassischen Frischebieren vor allem durch unterschiedliche Reifemethoden und die längere Reifezeit, die je nach Bierstil in der Flasche, im Fass oder in Tonamphoren stattfindet. „Bei der Reifung geben wir unseren Bieren exakt die Zeit, die sie brauchen, um Geschmack und Aroma optimal entfalten zu können“, erklärt dazu Markus Trinker. Nach den Wildshut Bierspezialitäten Perlage, Mystique und Antique ist das Sonnenkönig Barrique XXIII das jüngste Mitglied im Kreis der exklusiven Wildshut-Biere. Und das Brauteam am Biergut blickt bereits in die Zukunft, denn auch in Wildshut soll die „Sonnenkönig“-Serie jährlich neu erscheinen. Man darf also gespannt sein!

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Bildtexte:**

**Pressebild 1:** Die neue Bierspezialität „Wildshut Bio Sonnenkönig Barrique XXIII“ reifte in vorbelegten Whisky-Fässern und sorgt für außergewöhnliche Genussmomente.

**Pressebild 2:** Der neue „Wildshut Sonnenkönig Barrique XXIII“ wurdeim Rahmen der Messe „Alles für den GAST“ präsentiert. Im Bild (v. li.): Anton und Christoph Vogl (Brennerei Guglhof), Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl, Mag. Alessandra Kiener, Stiegl-Kreativbraumeister Markus Trinker, Dr. Heinrich Dieter Kiener (Stiegl-Eigentümer) und „Bierpapst“ Conrad Seidl.

**Bildnachweis:** www.wildbild.at / Abdruck honorarfrei!

2023-11-13

**Rückfragen richten Sie bitte an:**

Pressestelle Stiegl, Mag. Angelika Spechtler

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