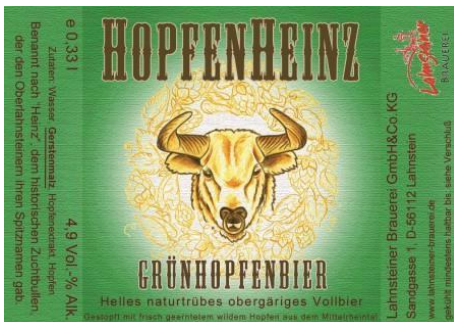


# HOPFENHEINZ



Hopfen ist eine sich zügig nach oben rankende Pflanze – und gleich zwei Geschichten ranken sich um den Hopfenheinz. Von seiner Natur her ist er ein Grünhopfenbier – ein Bier das auf frisch geerntetem „grünem“ Hopfen gereift ist. Nur einmal im Jahr zur Erntezeit haben wir diese Möglichkeit. Als Hopfen diente wilder Hopfen aus dem oberen Mittelrheintal, den Dr. Markus Fohr und seine Söhne Felix und Viktor am 3. September 2017 in den Lahnsteiner Rheinauen zupften. Typisch für Grünhopfenbiere sind leicht grasige und heuige Aromen die sonst bei der Trocknung des Hopfens verschwinden.

Typisch für Oberlahnstein, die Heimat der Lahnsteiner Brauerei, ist der Heinz. Der Heinz war der Gemeindebulle von Oberlahnstein. Sein Stall, der sogenannte „Heinzebungert“, befand sich am Salturm. Von hier bis zur Lahn war eine große Wiese. Diese „Heinzewiese“ stellte die Stadt Lahnstein dem Bauern zur Verfügung, der den Heinz versorgte. Auch die Bauern Niederlahnsteins boten ihre Kühe dem Heinz dar. So entstand der Ausspruch „mir geh’n bei die Heinze“ und der Spitzname der Oberlahnsteiner. Den Hopfenheinz zeichnete eigens der ortsansässige Künstler Markus Meinen.

## **Sensorik:**

Kräftig goldgelbes Pils garniert mit einem feinen weißen Schaumkrönchen lacht das Auge an. Dann lacht die Nase, zumindest sofern sie zum Körper eines „Hop Heads“ zählt. So nennt der internationale Biergenießer einen bekennenden Hopfenliebhaber. Die Nase erfreut sich an dezenten grün-grasigen, heuigen Duftnoten unterlegt von einem sanften Malzkörper. Letzterer begrüßt als erstes die Zunge, unterstützt von einem sanften Prickeln. Allmählich setzen grasige und bittere Hopfentöne ein und erheben Ihre Stimme zunehmend lauter – nie jedoch zu laut. Grünhopfenaroma, Hopfenbittere und Malzkörper als perfekt eingespieltes Trio!

## **Brautechnische Daten:**

- Pilsener Bier, gereift auf wildem Hopfen aus dem oberen Mittelrheintal.
- Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfenextrakt, Hopfen.
- Stammwürze 11,3 % bei 4,9 % Alkohol – Brennwert 173 kJ / 41 kcal je 100 ml
- Bittere 30 IBU / Farbe 6 EBC

## **Genussempfehlung:**

Wohlfühlbier für Hopheads.

Perfekt für die letzten Tage der Biergartensaison.

Kann alles zu buntem Fruchtsalat oder Fruchteis – die Grünhopfentöne passen harmonisch dazu, die Hopfenbittere bildet den Gegenpol zur Fruchtsüße.