

CYPRUS GRAPE ALE 2021

2020 fand sich eine Multi-Kulti-Truppe zusammen, um ein einzigartiges Bier zu brauen: Den ersten deutsch-zypriotische Gemeinschaftssud mit Namen „Cyprus Grape Ale“. Kreiert haben ihn Taras Lozhenko, Designer aus der Ukraine und Inhaber der Octo Microbrewery auf Zypern, sein Braumeister Michele Cartaino aus Italien, sowie Donka und Dr. Markus Fohr von der Lahnsteiner Brauerei aus Deutschland.

Ursprünglich sollte dieses einzigartige Bier eine einmalige limitierte Edition sein. Doch wie so oft kam es anders als man denkt. Die Biergenießer in Deutschland und Zypern genossen das Cyprus Grape Ale sichtlich. Familie Fohr und Familie Lozhenko verstehen sich zudem prächtig. So war der Weg nicht weit zu dem Entschluß, dass es nun jährlich eine Edition Cyprus Grape Ale geben soll. Und so machte sich Familie Fohr im Oktober 2021 erneut auf den Weg nach Zypern, um dieses einzubrauen. Das bewährte Rezept blieb dabei unverändert. Nur die Trauben stammen von der Tsiakkas Winery anstatt von Ayia Mavri. Mit letzterer war man sehr zufrieden, doch es waren 2021 keine Trauben verfügbar.



V. l. n. r.: Donka Fohr, Lahnsteiner Brauerei, Maria Lozhenka, Octo Microbrewery, Dr. Markus Fohr, Lahnsteiner, Yannis & Yanulla, beide Ayia Mavra Winery, Taras Lozhenko, Octo – ganz rechts die Cyprus Grape Ale Edition 2021

Einige kleine Modifikationen gibt es dennoch. So entfällt der „Doppelverschluss“ mit dem biertypischen Kronenkorken und einem Weinkorken darunter. Letzterer war nur sehr kraftvoll zu entfernen und ließ weniger stabile Korkenzieher gerne ihre Existenz aushauchen. Bei der Edition 2021 kommt nun ein „ganz normaler“ Kronenkorken zum Einsatz.

Die schicke Weinflasche ist einer noch schickeren Exklusivflasche gewichen. Und Taras Lozhenko hat einige Rückmeldungen auf das Etikett 2020 ausgewertet – und nochmals eine neue, elegantere Variante kreiert.

Die Würze für das Grape Ale, was wörtlich übersetzt „Traubenbier“ bedeutet, entstand wie 2020 zu 60 % aus Bierwürze aus klassischem Gerstenmalz und zu 40 % aus Traubensaft der Sorte Xynisteri, einer Jahrtausende alten zypriotischen Rebsorte.



Erhältlich ist Cyprus Grape Ale Edition 2021 – und auch die Edition 2020 – im Onlineshop der Lahnsteiner Brauerei sowie vor Ort.

Sensorik:

Optisch gelingt die perfekte Täuschung, vor allem im Bierglas. Dieses fein trübe, bronzefarbene Gebräu mit dem kräftigen und feinporigen Schaum, dessen Glanz einen Hauch von zypriotischem Urlaubsstrandsand besitzt, gibt das perfekte Kellerbier ab.

Doch die wache Nase beginnt seine wahre Natur zu entlarven. Ein wenig malzig, getreidig, hefig und sogar etwas fruchtig, das steht auch dem Kellerbier gut. Da ist aber noch etwas. Fruchtige Noten von Champagner, Prosecco und Gewürztraminer lassen die Täuschung zerplatzen und die Überraschung sichtbar werden. Das Grape Ale gibt sich die Ehre!

Und es fegt über die Zunge wie ein kräftiger Herbstwind über die Gestade Zyperns. Prickelnd und kribbelnd wehen nach und nach alle Noten aus dem Duft mit herbei. Allmählich beginnt sich eine gewisse Wärme auszubreiten und weist dezent auf das Starkbier hin. Im Abtrunk sorgt eine genauso sanfte wie harmonische Hopfenbittere für den Schlussakkord eines rundum gelungenen Konzerts der Sinne.

Brautechnische Daten:

- Naturtrübes obergäriges Starkbier aus Gerstenmalz und Traubensaft.
- Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Traubensaft, Hefe, Hopfen (Hallertauer Magnum).
- Stammwürze 25,6 % bei 9 Vol.-% Alkohol, Brennwert 142 Kcal / 595 kJ je 100 ml
- Bittere 16 IBU / Farbe 13 EBC

Genussempfehlung:

Für alle, die von sich selbst behaupten: Ich mag kein Bier!

Unbedingt zusammen proBIERen mit: Cyprus Grape Ale Edition 2020 – es gibt noch einige Flaschen. Oder: Italian Grape Ale, Gewürztraminer, Martinator.

Als Aperitif statt Champagner – aber nicht im Maßkrug! Im Sensorikpokal bitte!

Mindestens genauso gut als Digestif zum Ausklang eines Grillabends.

Zu Obstkuchen, Fruchteis und Fruchtdesserts – Frische, Gewürz- und Fruchtnoten harmonieren einträchtig.

Definitiv mindestens zehn Flaschen in den Bierkeller einlagern und jedes neue Jahr eine proBIERen. Was genau passiert weiß niemand – nur, dass Faszinierendes passieren wird!