

CYPRUS GRAPE ALE EDITION 2024



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, seine Braumeisterin Tetjana Volinskaja, sowie Donka und Dr. Markus Fohr von der Lahnsteiner Brauerei aus Deutschland.

Ursprünglich sollte dieses einzigartige Bier eine einmalige limitierte Edition sein. Doch 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 jedes Jahr eine Edition Cyprus Grape Ale geben soll. Das bewährte Rezept bleibt dabei unverändert. Die Trauben stammen von der Tsiakkas Winery.

Einige kleine Modifikationen gibt es in der 2024er Edition dennoch. So hat Taras Lozhenko das Etikett nochmals überarbeitet und eine etwas schlankere Flasche verwendet.

Die Würze für das Grape Ale, was wörtlich übersetzt „Traubenbier“ bedeutet, entsteht unabhängig vom Jahrgang 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 2024 – sowie noch ein kleiner Rest von 2022 – im Onlineshop der Lahnsteiner Brauerei sowie vor Ort.

Sensorik des frischen Grape Ale:

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. Prikkelnd 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.

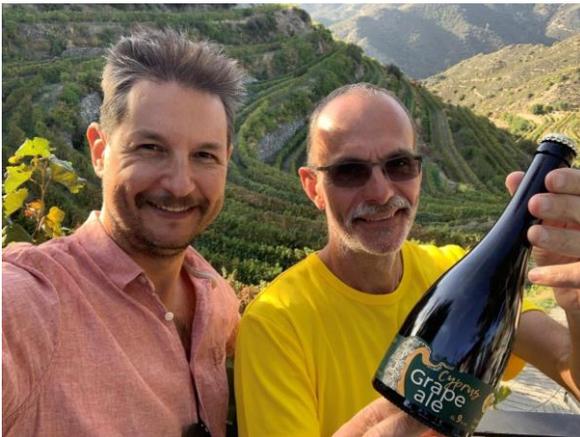


Bild links: Taras Lozhenko und Dr. Markus Fohr im Weinberg der Tsiakkas Winery

Im Bild rechts v. l. n. r.: Orestis Tsiakkas, Tsiakkas Winery, Donka, Viktor und Dr. Markus Fohr, Lahnsteiner Brauerei, Taras Lozhenko und Tetjana Volynskaja, Octo Microbrewery.

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 früherer Jahre. 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 Frucht-desserts – Frische, Gewürz- und Fruchtnoten harmonisieren 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!