



Medienmitteilung: «Fleur de Bière d'Interlaken» Barrel Edition lanciert

Matten b. Interlaken, 27. März 2019: 20 Jahre nach der Lancierung der erlesenen Edelbrand-Exklusivität «Fleur de Bière d'Interlaken» präsentiert die Rugen Distillery die logische Konsequenz – die Barrel Edition. Der feine Bierbrand, destilliert aus Bockbier und ausgebaut in hochwertigen Eichenfässern, wird am 28. März 2019 auf dem Whiskyschiff Luzern erstmals präsentiert.

«Als Traditionsbrauerei sind wir stolz, dass wir Brauen und Destillieren unter einem Dach wahrnehmen können», beschreibt Remo Kobluk, Geschäftsführer der Rugenbräu AG. Im Jahr 1999 präsentierte die Rugen Distillery den ersten in der Schweiz destillierten Bierbrand. Dies wurde aufgrund der Gesetzesänderung des Alkoholgesetzes möglich. «So gesehen ist unsere Fleur de Bière die Mutter des darauffolgenden Whiskybooms und ein wichtiger Teil in der Destillations-Geschichte der Schweiz», weiss Kobluk.

«Auf unseren Bierbrand sind wir besonders stolz und es war für uns klar, dass wir das 20-jährige Jubiläum besonders feiern wollten», schildert Kurt Althaus, Master Distiller bei der Rugen Distillery. Einerseits wurde für die bisherige «Fleur de Bière d'Interlaken» ein komplettes Rebranding erarbeitet. Andererseits wurde eine delikate «Barrel Edition» hergestellt. Die Lancierung der neuen Barrel Edition erfolgt am 28. März 2019 auf dem Whiskyschiff Luzern. Ab dann ist der Bierbrand im Handel verfügbar.

«Fleur de Bière d'Interlaken»

Die «Fleur de Bière d'Interlaken Barrel Edition» reift mehrere Jahre im Eichenfass und nimmt damit die Aromen, welche im Holz eingebunden sind, auf. Dies führt zu einem komplexen und vielschichtigen Aromaspiel. Besonders gut passt die Barrel Edition nach dem Essen oder abends als Genussmoment, um den Tag ausklingen zu lassen.

Für die Herstellung der edlen Spirituose «Fleur de Bière d'Interlaken» wird ein speziell gebrautes, untergäriges Starkbier verwendet. Dieses wiederum wurde aus kristallklarem Brauwasser aus dem Berner Oberland, feinstem Malz und auserlesenem Hopfen gebraut. Aus 1000 Liter Bockbier entstehen 100 Liter Fleur de Bière. Die klare, klassische «Fleur de Bière d'Interlaken» wurde an der DistiSuisse schon mehrfach mit Gold ausgezeichnet.

«Beim neuen Design der Etiketten standen für uns die Feinheit des Destillats sowie die qualitativ hochstehenden Produkte im Vordergrund. Die Hopfen-Knospe ist Symbol für den Rohstoff, soll aber auch durch seine filigrane Darstellung den Charakter der Delikatesse aufzeigen», beschreibt Althaus.

Ihre Kontakte:

Rugenbräu AG
Remo Kobluk
Geschäftsführer
Tel. 033 826 46 56
remo.kobluk@rugenbraeu.ch

Medienkontakt
Valérie Burnier
valérie burnier communication gmbh
Tel. 033 530 01 20
valerie@valerieburnier.com

Bildlegenden: Master Distiller Kurt Althaus / Fleur de Bière d'Interlaken Barrel Edition / Fleur de Bière d'Interlaken

Bildquelle: Rugenbräu AG

Weitere Informationen: www.rugen-distillery.ch / www.rugenbraeu.ch

Anzahl Zeichen inkl. Lead & Leerzeichen (ohne Titel): 2426 / Anzahl Wörter: 337