



## PRESSEMELDUNG

# Neue Bierspezialität zur Hopfenernte

Bitburger Grünhopfenbier mit erntefrischem Cascade-Hopfen

---

**Bitburg / 28. Oktober 2021.** Kurz nach der Hopfenernte bringt Bitburger eine besondere und streng limitierte Bierspezialität auf den Markt: Das Bitburger Grünhopfenbier wird mit erntefrischen Dolden des Aromahopfens Cascade vom Hopfenhof Dick im Naturpark Südeifel eingebracht.

„Unser Grünhopfenbier ist etwas ganz Besonderes, schon allein, weil es nur einmal im Jahr zur Hopfenernte gebraut werden kann“, sagt Nele Gänz, Leiterin der Bitburger Versuchsbrauerei. „Der Geschmack hängt maßgeblich von den Wachstumsbedingungen des Hopfens ab, weshalb ein solches Bier in jedem Jahr einen anderen Charakter hat.“ Gemeinsam mit weiteren Mitarbeitern der Brauerei und Hopfenbauer Andreas Dick hat sie frühmorgens den Hopfen gepflückt und direkt im Anschluss mit ihrem Team daraus das Bitburger Grünhopfenbier gebraut. Erntefrischer Hopfen muss schnell verarbeitet werden, da er sonst sein Aroma verliert: „Bitburger ist in der glücklichen Lage einem Hopfengarten in nächster Nähe zu haben – nur deshalb können wir den Hopfen so frisch verarbeiten.“

Das Bitburger Grünhopfenbier hat einen spritzig-frischen Charakter bei 4,1 Prozent Alkohol und ist in der 0,33-Liter-Flasche erhältlich. Bezogen werden kann es ausschließlich über den Bitburger Onlineshop auf [www.bitburger.de](http://www.bitburger.de).



### **Über die Bitburger Versuchsbrauerei**

Seit 1990 ist die Versuchsbrauerei fester Bestandteil des Qualitätskonzepts der Bitburger Braugruppe und bis heute eine der modernsten und größten Einrichtungen ihrer Art. Neue Produkte oder Optimierungen von Herstellungsprozessen für die gesamte Braugruppe können hier „vorgetestet“ und zur Serienreife gebracht werden. Auch ungewöhnliche und internationale Bierstile sowie Biere mit neuen Hopfen- oder Gerstensorten wurden schon immer in der Versuchsbrauerei gebraut.