



## **Der besondere Spezialitäten-Genuss**

# **Grevensteiner Bockbier mit süffig-mildem Geschmackserlebnis**

- **Vollmundig und harmonisch im Geschmack**
- **Mahagonifarbe und samtiger Schaum**

Die Brauerei C. & A. Veltins hält für Spezialitätenfreunde im Herbst ein besonderes Bier bereit: Das dunkle Grevensteiner Bockbier ist die erste saisonale Bierspezialität der erfolgreichen Markenfamilie. Wenn die Tage wieder kürzer werden, ist die Zeit des Grevensteiner Bockbieres gekommen. Die Spezialität vermittelt Gemütlichkeit und lädt ein zum geselligen Genuss. Schon der erste Blick auf die bauchige Steiniefflasche ist vielversprechend, denn es wartet ein vollmundiges, kräftiges Bier ganz in der handwerklichen Tradition alter Braumeister. Mit seinem höheren Alkoholgehalt gehört Bockbier seit jeher zur Kategorie der Starkbiere und hebt sich so durch seinen cremigen und zumeist malzigeren Geschmack von anderen Bierstilen ab.

## **Eindrucksvolles Geschmackserlebnis für Spezialitätenliebhaber**

Die sortenerfahrenen Brauer haben ganze Arbeit geleistet – das Geschmackserlebnis kann sich jeder für einen limitierten Zeitraum nach Hause holen. Das mahagonifarbene, leicht trübe Grevensteiner Bockbier ist seidig-matt, es wird von bernsteinfarbenen Reflexen durchzogen und mit einem samtig-weichen Schaum gekrönt. Das Aroma wirkt fruchtig und erinnert an reife Aprikosen sowie einen Hauch von Honig und Karamell. Der elegante und kräftige Körper ist weich und cremig, überzeugt durch feinperlige Spritzigkeit. Im Abgang macht sich die harmonisch eingebundene Bittere zusammen mit einer wärmenden, malzigen Süße bemerkbar und hinterlässt ein eindrucksvolles Geschmackserlebnis – ganz so, wie es Spezialitätenliebhaber auch vom Grevensteiner Original gewohnt sind!



## **Grevensteiner Bockbier erfüllt den Wunsch nach Genussmomenten**

Die Marke Grevensteiner schreibt damit ihre erfolgreiche Spezialitätengeschichte fort. „Die Menschen sind weiter probierfreudig, sodass wir mit dem Grevensteiner Bockbier eine willkommene, saisonale Abwechslung schaffen“, sagt Dr. Volker Kuhl, Geschäftsführer Marketing/Vertrieb der Brauerei C. & A. Veltins. Das absatzdynamische Grevensteiner-Trio bestehend aus dem Grevensteiner Original, dem naturtrüben Hellen und dem fruchtigen Natur-Radler wird damit für kurze Zeit durch die Bockbier-Spezialität ergänzt. Dr. Volker Kuhl: „Die Deutschen freuen sich immer dann über Spezialitäten, wenn der Geschmack ein positives Genusserlebnis verschafft – daran wollen wir anknüpfen.“

Grevensteiner Bockbier enthält 6,8 % vol. Alk. und wird im September 2021 als Sixpack mit der 0,33-l-Steinflasche in den Handel eingeführt.

### **Das Unternehmen im Porträt**

Die Privat-Brauerei C. & A. Veltins, Meschede-Grevenstein, braut eine der führenden Premium-Pils-Marken in Deutschland und bilanzierte 2020 einen Umsatz von 342 Mio. Euro bei einem Ausstoß von 2,94 Mio. hl. Zum Sortenportfolio zählt Veltins Pilsener und die Marke Veltins mit einem breiten Angebot von Radler, Alkoholfrei, Malz und Fassbrause in den Sorten Zitrone, Holunder, Mango-Maracuja und Cola-Orange. Hinzu kommt die Spezialitätenmarke Grevensteiner mit dem Landbier Grevensteiner Original, Grevensteiner Natur-Radler und Grevensteiner Naturtrübes Helles. Außerdem gehört die Biermix-Range V+ mit insgesamt fünf Sorten zum Produktangebot. Mit dem Pülleken hält die Brauerei darüber hinaus ein mild-süffiges Hellbier bereit. Der Mehrweganteil liegt bei 94%.

### **Ansprechpartner**

Ulrich Biene, Telefon: 02934 – 959 325, [ulrich.biene@veltins.de](mailto:ulrich.biene@veltins.de)

Weitere Informationen der Brauerei C. & A. VELTINS im Internet verfügbar:

[www.bierpresse.de](http://www.bierpresse.de), [www.veltins.de](http://www.veltins.de), [www.vplus.de](http://www.vplus.de)