



Bei Rückfragen:

Sarah Schwefer

Tel.: (02 31) 8400 477

s.schwefer@radeberger-gruppe.de

PRESSEINFORMATION

Spezialitäten-Quartett: Hövels Kellerbier ist Trumpf

Dortmund, 19. Februar 2019. Aus dem Trio wird ein Quartett: Mit dem neuen Hövels Kellerbier gesellt sich jetzt eine neue Sorte zu den Hövels Bierspezialitäten. Das obergärig gebraute, unfiltrierte Meisterwerk Dortmunder Braukunst kann sich sehen und riechen, vor allem aber schmecken lassen.

Naturtrüb aus dem kühlen Bierkeller kommt sie, die neue Hövels Bierspezialität. Nussbraun präsentiert sich ihre Optik, grasig und leicht röstig ihr Aroma. Und der Geschmack? „Ausgewogen vollmundig, fein-malzig mit ausbalancierter Hopfennote und einer sanften Spritzigkeit“, beschreibt Brand Manager und Biersommelière Sarah Schwefer das Hövels Kellerbier.

Basis für jede Hövels Bierspezialität sind die fein aufeinander abgestimmten Zutaten, wie schon vor rund 125 Jahren. Sarah Schwefer: „Daraus ist Hövels Original entstanden.“ Dem offiziellen Bier der Sommelier Union-Deutschland hatten wir vor zwei Jahren erstmals zwei Spezialitäten zur Seite gestellt, und das sehr erfolgreich.“ Zum rotgoldenen Hövels Original mit dem feinherbfruchtigen Aroma und der milden Hopfennote, dem bernsteinfarbenen Hövels Hop Pale Ale mit feiner Zitrus- und fruchtig-herber, starker Hopfennote und dem rotbraunen Hövels Craftbock mit dem kräftig-malzigen Charakter und der leicht karamelligen Note gesellt sich nun die vierte Sorte.

Prozentual zweistelliges Plus

Mit dem neuen Hövels Kellerbier bauen die Dortmunder Bierbrauer ihre Sorten-Kompetenz weiter aus. Insbesondere Genießer handwerklich gebrauter Spezialitäten, aber auch Weinliebhaber wollen sie mit ihrer jüngsten Bierspezialität gewinnen. Was ihnen entgegenkommt: Kellerbiere liegen im Trend. „Allein im Jahresvergleich 2016 zu 2017 konnten sie allein im Handel bundesweit um 9,4 Prozent auf rund 440.000 Hektoliter zulegen“, so Sarah Schwefer. Eine Entwicklung, die sich im vergangenen Jahr mit erneuten Zuwachsraten auf vergleichbarem Niveau verfestigt hat.

Offizieller Startschuss für Hövels Kellerbier ist Mitte Februar: Ab dann gehen die ersten Viererpacks in den Handel. Auch auf Veranstaltungen und bei Gastronomiepartnern wird es die



neue Hövels Bierspezialität geben. Und natürlich im Online-Shop auf: www.hoevels-original.de/shop



Hövels verführt die Sinne!

Seit Jahrhunderten steht der Name „von Hövel“ für erstklassige Braukunst. Bereits 1518 besaß das Dortmunder Patriziergeschlecht das Braurecht auf dem Hövel-Hof., wo Wilhelm von Hövel 1854 schließlich die Hövels Hausbrauerei gründete. 1893 kam die Hövels Bierspezialität auf den Markt. Das Geheimnis ihres einzigartigen Geschmacks liegt in seinem besonderen Maischeverfahren. Die Harmonie von vier aufeinander abgestimmten Edelmalzen verbindet sich mit dem Aroma des Hopfens zu einem unverwechselbaren Gesamtbouquet. Nach einer besonders langen Reife- und Lagerzeit bei unter 0 Grad Celsius kommt Hövels Original rotgolden in den handgeschliffenen Victoriabecher, gekrönt von feinporigem Schaum. Schon auf den ersten Blick ein Bier wie kein anderes. Das Meisterwerk Dortmunder Braukunst und offizielle Bier der Sommelier-Union Deutschland gibt es auch in drei weiteren Sorten: als hopfig-fruchtiges Hövels Hop Pale Ale, als kräftig-malziges Hövels Craftbock und als mild-würziges Hövels Kellerbier. Mehr unter: www.hoevels-original.de