

Schiffner

BIERSPEZIALITÄTEN

CHAMPION BITTER

EIN GEDICHT VON EINEM BIER

Champion Bitter wird's genannt,
das Bier, das Schiffner Karl erfand
und das Felix braut, sein Sohn,
gekonnt mit zartem Bitterton.
Den Mühlviertler Aurora-Hopfen
schmeckt man hier in jedem Tropfen.
Golden schimmernd—Welch ein Traum!
wird's gekrönt von dichtem Schaum.
Duftet frisch nach Hopfenranken
in dem edlen Glas, dem schlanken.
Auch ein feiner Kräuterton
sorgt für Gaumenexplosion:
Beerenduft, pikante Würze:
Das beschreibt's in aller Kürze.



ALLGEMEINE INFOS

Imperial Pilsner, Spezialbier

Alkoholgehalt: 6,0 % Vol.

Stammwürze: 14,0°P

Zutaten: Wasser, **Gerstenmalz**, Hopfen,
Hefe

Ideale Trinktemperatur: 6-8°C

Gebindeform: MV-Longneck 0,33L

6-er Träger, 20er-Karton

Flaschenpreis: 1,94 € incl. 20 % MWST.

(excl. 0,36€ Pfand)

ENTSTEHUNGSGESCHICHTE

Nach dem Biersommelier-Weltmeistertitel 2009 von Karl Schiffner, wollte Gattin Gisela für ihren Weltmeister ein ganz besonders Geschenk zum 50er 2010 machen. Daraufhin wurde gemeinsam mit den Bierviertlern ein Bier ganz nach dem Geschmack Karls ausgearbeitet: ein Imperial Pilsner mit 50 Bittereinheiten. Das Bier kam nicht nur beim Geburtstagskind, sondern auch bei den Gratulanten sehr gut an. Deshalb beschloss Karl, dieses Bier als eigenes Bier im Biergasthaus Schiffner zu etablieren. Daraufhin folgten weitere Sude in der Brauerei Hofstetten und bei der Camba Bavaria. Im April 2018 wurde Champion Bitter das erste Mal von Sohn Felix Schiffner im Landbrauhaus Hofstetten eingebracht. Seitdem ist es das Aushängeschild der Schiffner Bierspezialitäten.

BESONDERHEITEN

Champion Bitter entspricht dem Bierstil eines Imperial Pilsners. Das bedeutet ein in jeglicher Form intensiveres Pils: intensivere Farbe, höhere Stammwürze, mehr Bittere. Der Hauptdarsteller dieses Bieres ist die Mühlviertler Aromahopfensorte Aurora, die in fürstlichen Mengen dem Brauprozess hinzugefügt wird. Trotz der hohen Hopfenmenge ist die Bittere des Bieres jedoch wunderbar harmonisch und ist nicht umsonst das Lieblingsbier des 1. Biersommelier-Weltmeisters Karl Schiffner.

KULINARIK

Champion Bitter ist ein wahrliches Festbier! Es kann aufgrund seines außergewöhnlichen Aromen Spektrums sehr vielseitig eingesetzt werden. Schon als Aperitif kann es mit seiner fruchtigen Hopfenbittere begeistern. Auch zu würzigen Vorspeisen und pikanten Suppen macht es eine gute Figur. Zum Klassiker im Biergasthaus Schiffner, dem Mühlviertler Bierschnitzel, einem im Bierteig gebackenen Hühnerfilet mit Schafskäse, Spinat- und Speckfüllung weckt es Gaumen schmeichelnde Reize.

BIERGASTHAUS SCHIFFNER, Linzer Straße 9, 4160 AIGEN-SCHLÄGL

Tel. +43 (0)7281 8888, Mail: schiffner@biergasthaus.at