



# FLENSBURGER BRAUEREI

Flensburg, 20. Februar 2023

## Flensburger Frühlingsbock zweifach ausgezeichnet

Der Frühling rückt näher und näher, deshalb wird es wieder Zeit für unseren kräftigen, hopfenbetonten FLENSBURGER Frühlingsbock. Ab Mitte Februar ist unser Bockbier wieder im Handel erhältlich.

### **Maibock ist gut. Frühlingsbock ist Testsieger.**

2022 wurde unsere Bierspezialität gleich zweifach ausgezeichnet. In der Kategorie Bock (hell) erhielt der Flensburger Frühlingsbock bei Meininger's International Craft Beer Award die Goldmedaille. Auch die Getränke-Zeitung ist begeistert und krönte unser FLENS in der Kategorie Maibock zum Testsieger.

### **Ein Bier voller nordischer Frühlingsgefühle**

Unsere Bierspezialität wird durch ihren weichen, hopfenbetonten und vollmundigen Charakter gekennzeichnet. Für die Herstellung des Frühlingsbock werden ausschließlich helle Gerstenmalze verwendet, weshalb sich dieses Bier durch seine helle Farbe auszeichnet.

Gehopft wird der Bock durch alt bewährte deutsche Traditionssorten. Die Bittere des Bieres ist ausgewogen, aber spürbar. Bierkörper und Bittere harmonisieren hervorragend miteinander. Zusätzlich fügt der Einsatz des Hopfens dem Bier ein zitrusartiges bis florales Aroma hinzu – sehr passend zum blühenden Frühling. FLENS Tipp: Damit das Bier mit allen Sinnen erlebt werden kann, sollte der Bock für die Erkennbarkeit der Farbe und das Riechen des Aromas in ein Bierglas eingeschenkt werden, bevor es voller Genuss getrunken wird. Aber Achtung: Bei einem Alkoholgehalt von 6,9% vol spürt man die Wirkung schnell!

### **Qualität des FLENS Frühjahr-Premiumbieres**

Enes Erisgen, Braumeister der Flensburger Brauerei, ist vom Frühlingsbock begeistert: „Alles in allem eines meiner Lieblingsbiere aus unserem Sortiment“.

Bei dem traditionellen Brauverfahren in Verbindung mit der klassischen Untergärung sorgt die spezielle Flensburger Reinzuchtheffe für ein fein abgestimmtes, ausgewogenes und frühlingfrisches Aromaprofil. Bei diesem Produkt achten wir, wie auch bei allen anderen Produkten, auf eine

bestmögliche Hefequalität. Die Spezialität dieses Bieres liegt insbesondere aber in der langen Lager- und Reifezeit des Produktes unter 0 °C. Wir haben in diesem Jahr tatsächlich acht lange Wochen gewartet, bis wir den Bock schließlich abgefüllt haben.

Lassen Sie es sich schmecken!

Mit *plop*´frischen Grüßen

Sina Marie Malina

-Unternehmenskommunikation –

Flensburger Brauerei

Tel. +49 (0) 461 / 863 -125

Mobil: +49 (0) 152/ 534 065 94

Fax: +49 (0) 461/ 863 –301

E-Mail: [malina@flens.de](mailto:malina@flens.de)

**Die Flensburger Brauerei Emil Petersen GmbH & Co. KG ist Schleswig-Holsteins größte Privatbrauerei und beschäftigt zurzeit ca. 270 Mitarbeiter\*innen. Sie wurde mehrfach mit dem Umweltpreis der Wirtschaft ausgezeichnet und schafft durch ständige Investitionen in Technik, Marke, Markt und Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen eine ideale Verbindung zwischen Tradition und Moderne. Gebraut wird mit exzellentem Wasser in Mineralwasser-Qualität aus der hauseigenen Flensburger Gletscherquelle und mit Küstengerste aus Schleswig-Holstein. Durch das Würzekochsystem „Merlin“ bleiben alle biologisch wertvollen Inhaltsstoffe im Bier enthalten. So wurden im Jahr 2022 über 600.000 hl Bier für den inländischen Markt produziert und mit einer der weltweit größten und modernsten Anlagen für Flaschen mit Bügelverschluss abgefüllt – diese Menge verteilt sich auf 13 Flensburger Produkte.**