



Medienmitteilung

Sion, 28. Juli 2022

Valaisanne erfrischt den Sommer mit Juicy IPA und Apricot Sour Beer

Die Brasserie Valaisanne ist bekannt für ihre kreativen Bierinnovationen. Diesen Sommer bringen die ideenreichen Brauer mit Valaisanne Juicy IPA und Valaisanne Apricot Sour Beer gleich zwei fruchtig-erfrischende Biere, die auch die „Üsserschwizzer“ überzeugen. Beide Biere sind nur für kurze Zeit erhältlich.

Das Wallis gehört zu den sonnigsten Regionen der Schweiz. Deshalb ist es nicht wunderlich, dass von hier die besten Früchte der Schweiz kommen. Die Brauer der Brasserie Valaisanne hat dies zu zwei überraschenden Bieren inspiriert: Valaisanne Juicy IPA ist, wie es der Name schon sagt, ein fruchtiges India Pale Ale. Das Bier ist fast schon eine Hommage an die sonnige Walliser Region und ihren fruchtbaren Boden. Für die Bierwürze wird Schweizer Bitterhopfen verwendet und für die Kalthopfung werden die Aromahopfen Mosaic, Sabro und Citra dazu gegeben. Diese Hopfen-Kombination verleiht Valaisanne Juicy IPA eine fruchtig-tropische Geschmacksnote. Begleitet wird der Geschmack von einer kräftigen Bittere, die im Abgang angenehm ausklingt. Valaisanne Juicy IPA ist bis Ende Jahr in ausgewählten Gastronomiebetrieben und auf [justDrink.ch](https://www.justdrink.ch) erhältlich.

Valaisanne Apricot Sour Beer aus Walliser Aprikosen

Was entsteht, wenn sich die leidenschaftlichen Brauer der Brasserie Valaisanne mit einer genauso passionierten Aprikosen-Produzentin aus dem Wallis zusammenschliessen? Die Antwort lässt sich mit dem ersten Schluck des Valaisanne Apricot Sour Beers herauschmecken. Für das Frucht-Sauer-Ale wurden echte Walliser Aprikosen der Obstbäuerin Anne Constantin aus Martigny verwendet. „Der Brauprozess war nicht ganz einfach, da erstmals in der Brasserie Valaisanne Aprikosenpüree zur Anwendung kam. Entscheidend war die richtige Balance aus Frucht und Bierwürze zu finden. Das Tüfteln hat sich definitiv gelohnt“, sagt Braumeister René Tran. Dies sei genau nach dem Motto der

Brauerei: „Mit Leidenschaft, ohne Kompromisse“. Das fruchtig-saure Bier aus dem Amarillo-Hopfen und einer Mischung aus Pilsner- und Weizenmalz bietet die perfekte Erfrischung an heissen Sommertagen. Da die Erntezeit der Aprikose auf Mitte Juni bis September begrenzt ist, ist Valaisanne Apricot Sour Beer nur für kurze Zeit bei ausgewählten Gastronomen erhältlich.

Bildmaterial

Für Rückfragen:

Brasserie Valaisanne

Elvis Chabbey

Valaisanne Experience Host

Tel. 079 421 86 09 info@valaisanne.ch

Brasserie Valaisanne

Bereits 1865 – als im Kanton Wallis fast ausschliesslich Wein getrunken wurde – braute die Brasserie Valaisanne das erste Mal in Sion. Seither steht die Brauerei für die Bierkultur in der Region. Die 10 Brauer stellen mit Leidenschaft und Herzblut Craftbiere her, die auch ausserhalb der Kantonsgrenzen in der ganzen Schweiz an Beliebtheit gewinnen. Seit 2019 werden in der Mikrobrauerei innovative Spezialitätenbiere in kleiner Menge für ausgewählte Gastronomiekunden gebraut.

www.valaisanne.ch

