

Die Hopfenbombe:

Schneider Weisse TAP5 Meine Hopfenweisse The Hop Bomb: Schneider Weisse TAP5 Meine Hopfenweisse

Für aufgeschlossene Genießer empfehlen wir TAP5 Meine Hopfenweisse aus der Schneider Weisse-Familie. Die Hopfenweisse zeigt, wie weit Weißbiergeschmack gehen kann. Sie vereint bayerische Qualität mit US-amerikanischem Innovationsgeist. Sie wurde im Rahmen eines Brauprojekts von Schneider Weisse-Braumeister Hans-Peter Drexler und dem Braumeister der New Yorker Brooklyn Brewery, Garrett Oliver, entwickelt. Das transatlantische Brauergebnis ist ein hopfiges Feuerwerk, das im Duft an eine Heublumenwiese und an tropische Früchte wie Ananas oder Mango erinnert. Aufgrund seines sehr intensiven und überwältigenden Geschmacks verlangt dieses Weizenstarkbier kräftige Speisen, die am besten scharf und süß-sauer zugleich sind. Ideal dazu sind indisches Curry oder auch richtig würzig marinierte Spareribs. TAP5 Meine Hopfenweisse wurde bei internationalen Bierwettbewerben bereits mehrfach ausgezeichnet, zuletzt bei den „Oscars“ der Brauwirtschaft – den Brewing Industry International Awards – mit der Silbermedaille.



For open-minded connoisseurs we recommend TAP5 Meine Hopfenweisse from the Schneider Weisse family. The Meine Hopfenweisse shows just how far you can take the wheat beer taste. It unites Bavarian quality with the American pioneering spirit. This wheat beer was developed during a brewing project ventured on by the Schneider Weisse brewmaster Hans-Peter Drexler and Garret Oliver, the brewmaster of the Brooklyn Brewery in New York. The transatlantic brew is a firework of hops with an aroma that reminds you of hay flowers and tropical fruits like pineapple and mango.

Due to its intense and overwhelming taste this wheat doppelbock demands to be paired with strong dishes that are best both spicy and sweet-and-sour.

Ideal are Indian curry dishes or a platter of spicy marinated spare ribs. TAP5 Meine Hopfenweisse has already been honored at many

international beer competitions, most

recently with silver at the brewing industry "Oscars" – the Brewing Industry International Awards.

Autor: Stephan Butz; Produktfoto: Schneider Weisse

Das Projekt / the Project

Hans-Peter Drexler, Braumeister von Schneider Weisse, und **Garrett Oliver**, Braumeister der Brooklyn Brewery, wagten sich gemeinsam an ein transatlantisches Brauprojekt. Im Mai 2007 brauten sie in Kelheim die „Schneider & Brooklyner Hopfen-Weisse“ ein – ein kräftiges Weizenbier mit einer ungewöhnlich starken Hopfennote. Dieses Bier gibt es seit dem Sommer 2009 auch auf dem deutschen Markt, bekannt unter dem Namen „Schneider Weisse TAP5 Meine Hopfenweisse“.

Hans-Peter Drexler, brewmaster at Schneider Weisse, and **Garrett Oliver**, brewmaster at the Brooklyn Brewery, ventured on a joint transatlantic brewing project. In May 2007 they brewed the "Schneider & Brooklyner Hopfen-Weisse" – a powerful wheat beer with an unusually strong hop note. This beer has been available on the German market since summer 2009 under the name of "Schneider Weisse TAP5 Meine Hopfenweisse".

Über / about Schneider Weisse TAP5 Meine Hopfenweisse

Goldfarbenedes Weizenstarkbier mit rötlichem Schimmer. Der ausgeprägte blumige Duft erinnert an tropische Früchte. Die dominante Bittere wird von einer fruchtigen Süße abgelöst. Dieses wirklich extreme Weißbier zeigt, wie weit Weißbiergeschmack gehen kann, und passt zu sehr würzigen und exotischen Gerichten wie Chili-Hackfleischspießen, würzigem Schafskäse, scharf marinierten Spareribs, Tortilla-Chips mit Zucchini-Chutney;

Heller Weizendoppelbock mit besonderer Hopfennote 8,2 % vol. alc., Stammwürze: 18,5 %

Gebraut mit: **Hallertauer Tradition** (Bitterhopfen) und **Saphir** (Aromahopfen – hopfengestopft)

Golden wheat doppelbock with a reddish shimmer. The distinctive aroma is reminiscent of tropical fruits. A fruity sweetness also takes the edge off the dominant bitterness. This extreme wheat beer demonstrates just how far wheat beer taste can go. It is ideally paired with very spicy and exotic dishes like chili meatball skewers, spicy sheep cheese, spicy marinated spare ribs or tortilla chips with zucchini chutney.

Pale wheat doppelbock with a distinctive hop note, 8.2% vol. alc., 18.5% original extract.

Brewed with **Hallertauer Tradition** (bitter hop) and **Saphir** (aroma hop – dry hopped).