

FLEUR DE BIERE

D'INTERLAKEN

Die edle Spirituose gebrannt aus frischem

Bock-Bier

ROHSTOFFE

Wasser,
feinstes Malz,
auserlesener Hopfen

DESTILLATION 2-fach

ALKOHOLGEHALT alc. 43% Vol.

FLASCHEN 35cl und 10cl

ERSTE PRÄSENTATION 30. Juni 1999



DEGUSTATIONSNOTIZEN

FARBE klar und rein **NASE** Eine saubere Kombination von fruchtig-blumigen Noten mit Getreide und Malz. Der komplexe Eindruck in der Nase wird von leicht nussig und würzigen Aromen abgerundet, welche dem frischen, leicht grün-hopfigen Charakter des «Fleur de Bière d'Interlaken» schmeicheln. **GAUMEN** Der sehr subtil süssliche Antrunk führt die vielfältigen Aromen im Gaumen einzigartig zusammen. Es entwickeln sich balsamisch, weich fruchtige Noten, welche dem Produkt eine gewisse Sanftheit verleihen.

FLEUR DE BIÈRE D'INTERLAKEN

Die edle Spirituose gebrannt aus frischem



BRAUEN UND DESTILLIEREN UNTER EINEM DACH

Die Geschichte der Rugenbräu AG hat Tradition. Die edle Braukunst nahm ihren Anfang in Interlaken bereits im Jahre 1866. Die Brauerei kam 1892 in den Besitz der Familie Hofweber und wird bis heute privat geführt. Zur Tradition kam ein grosser Unternehmer- und Innovationsgeist. Bereits 1999 haben wir den ersten in der Schweiz destillierten Bierbrand präsentiert. Ende 2010 wurde die Rugen Distillery gebaut, direkt über dem Sudhaus – eine für die Schweiz wohl einzigartige Präsentation.



RUGEN DISTILLERY

AUS EDLEN ROHSTOFFEN

Zum Brennen der edlen Spirituose «Fleur de Bière d'Interlaken» verwenden wir unser speziell gebrautes, untergärgiges Starkbier aus frischem Bergquellwasser, feinstem Malz und auserlesenem Hopfen. Das so genannte Bockbier hat mit rund 18 Prozent einen höheren Gehalt an Stammwürze. Der Ursprung dieser Biersorte liegt in der damaligen Hansestadt Einbeck in Niedersachsen. Das bereits im

Mittelalter gebraute Bier wurde schon damals exportiert. Um die dafür nötige Haltbarkeit zu erreichen, braute man es mit einer ungewöhnlich starken Stammwürze.

AUFWÄNDIGES BRENNVERFAHREN

«Fleur de Bière d'Interlaken» aus der Rugen Distillery wird in der klassischen «Pot Still» Brennblase aus Kupfer zweifach destilliert. Bei der ersten Destillation entsteht der Rohbrand, der anschliessend nochmals zum Feinbrand destilliert wird. Aus 1000 Liter Bockbier entstehen so rund 100 Liter «Fleur de Bière d'Interlaken» – Natur pur und fein im Aroma! Wir wünschen Ihnen viel Freude und Genuss. Prosit!

DAS ORIGINAL

Die 1999 neu in Kraft getretene Alkoholverordnung ermöglichte es uns, am 30. Juni 1999 den ersten in der Schweiz destillierten Bierbrand zu präsentieren. Dank der langjährigen Erfahrung und verfeinertem Brennverfahren ist es uns gelungen die Qualität nochmals zu steigern.

FÜR KREATIVE KÖCHE

Mit dem «Fleur de Bière d'Interlaken» aus der Rugen Distillery lassen sich viele Gerichte veredeln.
Menü-Tipp:

Menü kreiert von **Erwin L. Stocker**
eidg. dipl. Küchenchef, 3800 Interlaken

**Leicht geräuchertes Rippli, gebraten oder gegrillt /
Rahmsauce verfeinert mit «Fleur de Bière d'Interlaken» /
Bratkartoffeln und Mischgemüse.**

Zutaten und Zubereitung unter
rugen-distillery.ch