

**Wolfberger**

FONDÉE EN 1902

NOUVEAUTÉS 2020

AMERS FLEUR DE BIÈRE® WOLFBERGER

LES DOUCES SAVEURS DE L'HIVER

Apéritif emblématique de la Maison Wolfberger, l'Amer Fleur de Bière® vient repenser la consommation traditionnelle de bière en la sublimant à travers des saveurs et recettes inédites. **Après les recettes de cocktails frais et colorés proposées pour l'été, la Maison Wolfberger dévoile une gamme éphémère d'Amers Fleur de Bière® hivernale et originale pour twister les apéritifs dès l'automne !**

Deux nouvelles saveurs sont donc à l'honneur cette saison et viennent enrichir, pour quelques mois uniquement, la gamme permanente des Amers Fleur de Bière® Wolfberger : ***l'Amer Fleur de Bière® de Noël et l'Amer Fleur de Bière® Frisson d'hiver.*** Deux nouveautés exclusives à découvrir sans plus tarder pour préparer ses tables de fêtes ou ses après-ski reposants !

CRÉATIVITÉ, ORIGINALITÉ ET GOURMANDISE
sont les promesses des Amers Fleur de Bière®,
été comme hiver !



L'AMER FLEUR DE BIÈRE® DE NOËL

PARFUMÉ AUX NOTES D'ÉPICES ET D'ORANGE



Rappelant les odeurs de marchés de Noël alsaciens grâce à ses notes de vanille, d'orange, de cannelle, d'anis étoilé et de pains d'épices, *l'Amer Fleur de Bière® de Noël* est la boisson idéale pour réchauffer l'ambiance des soirées d'hiver.



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

L'Amer Fleur de Bière® de Noël révèle des parfums d'agrumes et d'épices.

Un mélange original à déguster avec *une bière blonde* pour y apporter une note gourmande et se plonger dans les odeurs et les saveurs typiques de cette période.





L'AMER FLEUR DE BIÈRE® FRISSON D'HIVER

AUX NOTES DE SAPIN ET CHÂTAIGNE



La Maison Wolfberger met également à l'honneur une seconde saveur éphémère : *l'Amer Fleur de Bière® Frisson d'hiver*, qui allie les arômes puissants du sapin et de la châtaigne pour une dégustation des plus surprenantes comme un air montagnard !



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

L'Amer Fleur de Bière® Frisson d'Hiver révèle au nez des notes chaudes et gourmandes de châtaigne.

En bouche, la surprise ! La présence de pousses de sapin procure des sensations de « frais » et de « frisson ». Une très belle alliance aromatique qui apporte à *la bière ambrée*, gourmandise et fraîcheur.

Si vous êtes plutôt amateur de bière blonde, vous ne vous tromperez pas non plus.



L'IDÉE COCKTAIL D'HIVER



INGRÉDIENTS

- 3 cl d'Amer Fleur de Bière®
Frisson d'Hiver ;
- 25 cl de bière ambrée ou stout ;
- citron jaune ;
- 1 tête de menthe ;
- quelques feuilles de menthe.



PRÉPARATION

- Frotter les bords du verre avec les feuilles de menthe ;
- Mettre 3 cl d'Amer Fleur de Bière® Frisson d'Hiver dans un verre à bière (ou équivalent) ;
- Puis compléter avec 25 cl de bière ambrée ou stout ;
- Couper le citron jaune en quartiers ;
- Mettre 1 quartier de citron sur le rebord du verre ;
- Ajouter la tête de menthe sur la mousse.

Le geste aromatique :
Laisser tomber le citron dans le verre pour une fraîcheur plus vive.



LES AMERS FLEUR DE BIÈRE®



Créations craft inimitables, nées d'une Bière de garde distillée et de l'infusion d'écorces amères rehaussées de saveurs naturelles, les Amers Fleur de Bière® apportent une douceur originale fruitée qui sublime la bière et ses arômes. Proposant des produits nouveaux, modernes, 100% naturels, sans colorants, sans additifs et composés d'ingrédients essentiellement élaborés en interne, Wolfberger réinvente aujourd'hui une consommation plus actuelle de l'Amer.

Véritables exhausteurs de goûts, de saveurs et d'arômes, les Amers Fleur de Bière® subliment et parfument toutes les bières blondes, blanches, ambrées voire stouts multipliant ainsi les possibilités d'associations. Leur utilisation est simple et efficace : seulement 3 cl d'Amer Fleur de Bière® servis avec 25 cl de bière suffiront pour agrémenter le tout d'une dose d'originalité.

**POUR VARIER LES PLAISIRS, LA GAMME PERMANENTE
EST COMPOSÉE DES SAVEURS FRAMBOISE, CERISE,
GINGEMBRE, MANDARINE ET AUTHENTIQUE.**

INFORMATIONS TECHNIQUES

Tout savoir sur la gamme Amer Fleur de Bière® Wolfberger :
télécharger le dossier de presse « produits »

DISPONIBLES

SUR LE SITE E-BOUTIQUE DE WOLFBERGER À PARTIR DU 1^{ER} NOVEMBRE

également en vente dans les points de vente Wolfberger



Amer Fleur de Bière® Frisson d'Hiver
70 cl - 10,20 €



Amer Fleur de Bière® de Noël
70 cl - 10,20 €

WWW.WOLFBERGER.COM

RETROUVEZ NOUS SUR TWITTER , FACEBOOK  ET INSTAGRAM 

CONTACT PRESSE ZMIROV COMMUNICATION

Clara Lucas | clara.lucas@zmirov.com
T. 01 75 53 71 18

WOLFBERGER

6 Grand'rue 68420 Eguisheim
contact@wolfberger.com | T. 03 89 22 20 20

À PROPOS DE LA DISTILLERIE WOLFBERGER :

La vocation de la Maison Wolfberger à se faire le porte-parole des saveurs d'Alsace l'a naturellement menée dès 1979, vers les Eaux-de-Vie, avec le rachat de la distillerie Jux-Jacobert. Elle continuera son ascension en reprenant l'activité de deux fleurons des Eaux-de-Vie d'Alsace, les distilleries Kuhri à Rhinau et Bertrand de Uberach, en 1985. Aujourd'hui, c'est la première distillerie française à être certifiée ISO 9001 et 22 000 dans son domaine d'activité, elle compte depuis le 30 décembre 2014, cinq Eaux-de-Vie d'Alsace ayant obtenu leur homologation IG (Indice Géographique) : Kirsch, Quetsch, Mirabelle, Framboise et Whisky. Protéger et promouvoir la diversité, la qualité et l'origine de la matière première demeure primordial pour la Maison. La majorité des fruits provient de la production des 20 arboriculteurs Wolfberger, représentant 45 hectares de vergers en Alsace. Wolfberger est ainsi garant de récoltes de qualité, maîtrisant la traçabilité de chacun de ses produits. Wolfberger produit des Eaux-de-Vie de fruits, des liqueurs, crèmes et spiritueux à déguster en cocktails ou tels quels et décline ses gammes pour les professionnels des métiers de la gastronomie qui agrémentent leurs recettes d'une touche supplémentaire de fruits et de saveurs.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION