

# Lutzenburger Hallertauer Hopfengold aus Bayern



<b>Art.-Nr.:</b>	040597
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,70l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	56 %
<b>Anbauregion:</b>	Bayern
<b>EAN:</b>	4260134430012

## Preise

**Flasche 24,50 €** brutto

Preis pro Liter: 35,00 €

UVP: 24,95€ **-2%**

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Hallertauer Hopfengold 56% Vol. ist ein feinherber Likör mit erlesenen Kräutern und echtem Hallertauer Aroma-Hopfen, der nach einem alten Familienrezept hergestellt wird. Der beliebte Hopfenschnaps - wie er gerne genannt wird - ist trotz seiner Stärke angenehm mild zu trinken. Seit 1789 betreibt die Familie Lutzenburger in Mainburg ihr Geschäft. Bereits Jahrzehnte vor den beiden Weltkriegen lag der Schwerpunkt des Geschäfts in der Branntwein-Brennerei, Likör-, Essig-, Limonaden- und Weißbierherstellung. Das Rezept für das Hallertauer Hopfengold ist ein wohlgehetetes Geheimnis der Familie. Während sich seine Mutter Ilse Lutzenburger um die Geschäftsführung und das Weinhaus kümmert, ist Sohn Hans-Peter für die Produktion zuständig. Als gelernter Konditormeister hat er zudem schon die eine oder andere Hopfengoldcreation (z.B. Schokoladen-Hopfendolden) in seinem Konditorei-Café Lutzenburger angeboten. Der Hopfenanbau hat in der Hallertau eine sehr alte Tradition. Seine Ursprünge reichen bis ins 8. Jahrhundert zurück. Hopfen ist eine sehr pflegeintensive Pflanze, bei der selbst heute noch sehr viel **Handarbeit** verlangt wird. Nur die Ernte, das sogenannte **Hopfazupfa**, bei dem früher tausende von Erntehelfern in die Hallertau kamen, ist nun weitgehend automatisiert. Das goldgelbe Lupolin - dessen Farbe auch das Hopfengold ein bisschen widerspiegeln soll - verbirgt sich in den Hopfendolden.

## Allergene

Hopfen

