


[Google-Anzeigen](#)
[Hörnum Sylt](#)
[Wetterbericht Sylt](#)
[Ferienwohnung Sylter](#)
[Wetter in Sylt](#)
[Strandhotel Sylt](#)

Ernte des Sylter Hopfen am Keitumer Watt

Jens Boysen und Thomas Kipka sind die Pioniere des kultivierten Hopfenanbaus auf der Insel Sylt. Denn dieser ist der Grundstoff und Namensgeber, ihrer seit 2007 auf dem Markt befindlichen Biermarke "Sylter Hopfen". In dieser Woche wurde nun die Ernte 2009 eingefahren, rechtzeitig vor den ersten Herbststürmen auf Sylt.

Sylturlaub? natürlich in

Wenningstedt-Braderup - wir bringen Sie "gut ins Bett"! Hier Buchen

Hotels Sylt

HRS Hotels in Sylt zu tagesaktuellen Niedrigpreisen!



Viele helfende Hände, waren am Donnerstag nötig um die ca. 100 Kilogramm Hopfenblüten zu ernten, bevor der erste Herbststurm die Arbeit eines ganzen Jahres vernichten konnte.



Der Hopfen wird, bei allen Bieren übrigens nicht frisch weiterverarbeitet, dieses Verfahren ist zu aufwendig. Der Stiel und die äußeren Blätter werden von der Blüte entfernt. Der Rest wird in einem speziellen Trocknungsverfahren zu Pellets, und damit auch haltbar gemacht. Dieses schonende trocknen, hält alle Aromen in den Pellets fest.



Dieser Hopfen zusammen mit der in Ihrem Labor gezüchteten Champagnerhefe,

verdankt das ‚Sylter Hopfen‘ seinen ausgewogenen Charakter und den feinen Geschmack. Die Herstellung des ‚Sylter Hopfen‘ erfolgt durch besonders aufwendige Verfahren. Anders als in der Massenproduktion steht hier nicht die Menge in Relation zur Qualität, sondern ausschließlich die Qualität im Vordergrund.

Die Lagerung ist einer der Grundpfeiler des ‚Sylter Hopfen‘. Jede Flasche durchläuft mehrere Lagerungen. Die Hauptgärung findet in traditionellen Gärbottichen statt und sorgt für den sanften Biergeschmack des edlen Getränkes. Die anschließende Nachgärung und Lagerung in der Flasche bei unterschiedlichen Temperaturstufen sorgt nach mehreren Wochen für einen spritzigen und feinperligen Geschmack.

Während dieser Lagerung setzt sich die Champagnerhefe vollständig ab und wird mittels Degorgierverfahren aus der Flasche entfernt. Somit wird auf die heute eher üblichen Filtrationsverfahren gänzlich verzichtet. Daher bleibt das Bier in der Flasche naturbelassen, ausgereift und aus besten Rohstoffen.



Diplombraumeister Thomas W. Kipka und der

Sylter Jens F. Boysen mit ihrem fertigen Produkt.

Wir haben uns mal eine Flasche von diesem aussergewöhnlichen Bier zum Zweck der Verkostung gekauft. Lesen Sie hier unsere [Sylter Hopfen Verkostungsnotizen](#).

Apartmenthäuser Windeby
Strandnahe, moderne Apartments mit
Wellnessbereich, Fitnessraum, WLAN

Damenparfum
Kostenlose Lieferung ab 20 EUR 10% Rabatt
- Code: 2009GA

Weitere Interessante Infos, Events und News von Sylt:

[Sansibar Hamburg - kultiges Sylt Restaurant expandiert](#)

[Biike auf Sylt lohnt sich dieses Jahr besonders](#)

[Restaurants auf Sylt](#)

» Keine Kommentare

Es gibt bisher noch keine Kommentare.

» Kommentar schreiben

E-Mail (wird nicht veröffentlicht)

Name

Titel