

SBF2024 - Brasserie #10

Hinkelsbaacher Brauerei

www.hinkelsbaacher.lu

www.facebook.com/hinkelsbaacher



1^{ère} présence en-dehors des frontières grand-ducales

A propos de la brasserie

Fondée en novembre 2020, la « **Hinkelsbaacher Brauerei** », opère à une échelle artisanale et élabore avec soin moins de 200 hectolitres de bière chaque année. Fièrement estampillée du label "Made in Luxembourg", sa production incarne l'authenticité et l'artisanat, se distinguant par sa présence sur le marché luxembourgeois. Ses bières, commercialisées principalement dans les environs immédiats de la brasserie, sont également disponibles à travers tout le Grand-Duché de Luxembourg via Letzshop, offrant ainsi une expérience gustative authentique à un public plus large.

Ce qui rend cette brasserie véritablement singulière, c'est sa collaboration étroite avec une nuciculture locale, située dans le même village. Ensemble, ils ont donné naissance à une bière unique aux noix, fusionnant l'expertise brassicole avec la richesse des saveurs de notre terroir. Par ailleurs, en plus de sa propre production, cette brasserie est fière de promouvoir les produits du nuciculteur sur les marchés à travers le pays, renforçant ainsi les liens avec sa communauté locale et soulignant son engagement envers l'artisanat et la qualité.

A propos de son brasseur

C'est par la lecture, l'expérimentation, les échecs, et la persévérance, que son brasseur a forgé son savoir-faire, apprenant les rouages de son métier au fil de multiples essais. Dès 2015, il s'est lancé avec un modeste kit de brassage en utilisant la technique BIAB (Brew in a Bag), puis a évolué vers une cuve de brassage de 50 litres. Depuis le début de cette année, il travaille avec une cuve de 200 litres, marquant ainsi une progression significative tout en conservant la dimension artisanale de son processus de fabrication. Chaque étape de sa formation et de son évolution souligne son attachement à l'artisanat brassicole, où la passion et l'expérience façonnent la qualité distinctive de ses créations.

A propos de ses pépites

- L'une des joyaux artisanaux de notre brasserie est une lager d'une clarté éblouissante, arborant une teinte jaune éclatante. Son parfum délicat mêle des notes de citron et de pommes, tandis que son goût révèle une subtile harmonie dominée par la fraîcheur des pommes. Chaque gorgée de cette création atteste du soin artisanal apporté à sa conception, offrant ainsi une expérience sensorielle authentique.
- Une autre perle qui trône parmi nos créations est une bière de style blanche belge, imprégnée d'arômes envoûtants d'oranges et de coriandre. Cette fusion délicate de saveurs met en lumière l'expertise artisanale de notre brasseur, qui a su orchestrer un mariage parfait entre ingrédients de qualité et techniques traditionnelles. Chaque détail, des arômes captivants au profil de goût complexe, révèle l'âme artisanale de cette bière exceptionnelle.
- Avec une teneur alcoolique de 9% en volume, la Haart Noss se distingue par son caractère artisanal inimitable. Ce stout débute par une subtile note de café qui évolue au fil de la dégustation pour révéler une amertume délicate de noix en finale. Classée parmi les STOUTS & PORTERS, cette bière se démarque par des saveurs complexes, alliant harmonieusement des nuances de café, de chocolat et de malt torréfié, offrant ainsi une expérience gustative raffinée qui témoigne du savoir-faire artisanal exceptionnel qui lui est propre.
- Arborant une teneur alcoolique de 6,9% en volume, la Midlife Crisis se présente comme une bière brune à la fois caramélisée et empreinte de mystère, car, avec elle, on ne sait pas quand elle commence, ni combien de temps elle dure. Au palais, elle dévoile une richesse maltée, mettant en avant des notes délicieuses de caramel et de torréfaction, caractéristiques des brunes, porters et stouts. Cette bière incarne ainsi le caractère authentique et artisanal qui la distingue, invitant les connaisseurs à plonger dans une aventure gustative unique.