



Unsere Craftbiere Für echte Genießer

*Entdecke unsere handverlesene Auswahl an
einzigartigen Craftbieren – gebraut mit Leidenschaft,
Geschmack und Charakter. Ob fruchtig-hopfig,
malzig-warm oder herb und stark – hier findet
jeder Bierliebhaber seinen Favoriten.*

FRASTANZER

HOPPY MANDARINA BAVARIA

€5,70

Mit Mandarina Bavaria Hopfen aus Tettngang gestopftes, unfiltriertes Leichtbier in BIO-Qualität mit eleganter Bittere, frischen Zitrusaromen und erstaunlich vollem Körper.

Neben ihren ohnehin handwerklich gebrauten Bieren kreierte die Genossenschafts-Brauerei Frastanz die sogenannte „handcrafted“ Serie. Also eine Reihe besonderer Biere mit gewissen Alleinstellungsmerkmalen. Als beliebtestes dieser Sonderbiere ist das Hoppy, hervorgegangen, das mittlerweile etliche bierige AnhängerInnen gefunden hat. Grund genug für den Auftakt einer eigenen Hoppy-Serie, die 2025 gleich mit zwei Neuinterpretationen dieses Frastanzer Craft-Beer-Klassikers eingebraut wird. Dabei variieren nicht nur die namensgebende Hopfensorte, sondern auch die Malzschüttung und damit der Alkoholgehalt der neuen Hoppys. Mit dem *Mandarina Bavaria* wurde ein Session Pale Lager mit lediglich 3,5 % Vol. kreiert, das mit feinstem Mandarina Bavaria Hopfen vom Hopfengut 20 in Tettngang gestopft wird. So entsteht ein naturtrübes, fruchtig-frisches Leichtbier mit elfenbeinfarbener Schaumkrone. In der Nase sind Aromen von Mandarinen dominant, untermalt von Stachelbeeraktzenten und frischem Heu. Der Antrunk ist belebend herb, gefolgt von einem erstaunlich vollmundigen Trinkerlebnis mit feinperliger, gut eingebundener Kohlensäure. Im Vordergrund stehen hier sortentypische Hopfennoten von Mandarine und Orange, begleitet von feinen Nuancen würzig-grüner Kräuter. Der Abgang zeigt sich her, jedoch nie übermäßig bitter, und hinterlässt einen dezent floralen Nachhall.

Geringe Alkoholwerte liegen klar im Trinktrend und mit dem *Hoppy Mandarina Bavaria* präsentiert frastanzer ein modernes Leichtbier das auch echten Bierfans Freude macht.



BIERSTIL:

Session Pale Lager



HERKUNFT:

Frastanz (AUT)



BRAUEREI:

Brauerei Frastanz eGen



ART DER GÄRUNG:

untergärig



ALKOHOLGEHALT:

3,5 %



STAMMWÜRZE:

8 °P



BITTERE / FARBE:

15 IBU / 6,5 EBC



ZUTATEN:

Wasser, Hopfen, BIO-Gerstenmalz, Hefe



OPTIK:

hellgelb, naturtrüb



GERUCH:

frisch, fruchtig, kräuterig, Mandarine, Stachelbeere, Heu



GESCHMACK:

Erfrischend, fruchtig, herb, blumig-würzig, Mandarine, Orange, Geranie



TRINKTEMPERATUR:

5-8 °C



GLASTYP:

Craft Master One



FOODPAIRING:

Hähnchensalat; geräucherte Forelle; Kräuter-Frischkäse; Birnenkuchen



GEBINDE:

0,33l Mehrwegflasche

FRASTANZER

HOPPY CALLISTA

€5,70

Mit bestem Callista Hopfen aus Tetttnang gestopftes, unfiltriertes Spezialbier in BIO-Qualität mit frischen Zitrusaromen unterstützt von feinen Mango-, Maracuja- und Beerennoten

Neben ihren ohnehin handwerklich gebrauten Bieren kreierte die Genossenschafts-Brauerei Frastanz die sogenannte „handcrafted“ Serie. Also eine Reihe besonderer Biere mit gewissen Alleinstellungsmerkmalen. Als beliebtestes dieser Sonderbiere ist das Hoppy, hervorgegangen, das mittlerweile etliche bierige AnhängerInnen gefunden hat. Grund genug für den Auftakt einer eigenen Hoppy-Serie, die 2025 gleich mit zwei Neuinterpretationen dieses Frastanzer Craft-Beer-Klassikers eingebraut wird. Dabei variieren nicht nur die namensgebende Hopfensorte, sondern auch die Malzschüttung und damit der Alkoholgehalt der neuen Hoppys. Mit dem *Callista* wurde ein Pale Lager mit mit 5,5 % Vol. kreierte, das mit bestem Callista Hopfen vom Hopfengut 20 in Tetttnang gestopft wird. So entsteht ein fruchtig-vollmundiges Spezialbier in naturtrübem Strohhgelb, bedeckt von einer schneeweißen Krone. Sein markanter Maracuja-Duft wird von feinen Waldbeerenaromen untermalt und durch zarte Anklänge von frischem Getreide abgerundet. Im Antrunk präsentiert sich das *Hoppy Callista* erfrischend, mit harmonischer Kohlensäure und einer dezenten Bittere. Am Gaumen entfalten sich deutliche Noten von Maracuja, Mango und Orange, begleitet von einem Hauch würziger Pinie. Seine stiltypische Vollmundigkeit wirkt dabei stets leicht und angenehm. Im Nachtrunk entfaltet das *Callista* feinherbe Getreide- und fruchtige Grapefruitnoten, die als zarte Bittere nachhallen und das Geschmackserlebnis sanft ausklingen lassen.

Als würdiger erster Nachfolger des „Originals“, läutet das modern interpretierte Hoppy Callista eine neue Generation der frastanzer „handcrafted“ Serie ein und verspricht in jeder Hinsicht kreativen Biergenuss.



BIERSTIL:

Pale Lager



HERKUNFT:

Frastanz (AUT)



BRAUEREI:

Brauerei Frastanz eGen



ART DER GÄRUNG:

untergärig



ALKOHOLGEHALT:

5,5 %



STAMMWÜRZE:

12,5 °P



BITTERE / FARBE:

21 IBU / 7,5 EBC



ZUTATEN:

Wasser, Hopfen, BIO-Gerstenmalz, Hefe



OPTIK:

strohgelb, naturtrüb



GERUCH:

citrus-fruchtig, Maracuja, Waldbeeren, Aprikose, frisches Getreide



GESCHMACK:

vollmundig, fruchtig, feinherb, Maracuja, Mango, Orange, Pinie



TRINKTEMPERATUR:

7-10 °C



GLASTYP:

Craft Master One



FOODPAIRING:

Antipasti; Pizza-Calabrese; Thai-Curry; Gouda; Aprikosen-Crumble



GEBINDE:

0,33l Mehrwegflasche

BIEROL X FRASTANZER FRA X BIE

€5,70

In Kollaboration entstandenes Session IPA in BIO-Qualität, gebraut mit Gerste aus Vorarlberg und Triol – erfrischend leicht, mit feinen Zitrusnoten, etwas Marille und knackiger Bittere.

Früher oder später musste sie kommen, die Kollaboration zwischen der Genossenschaftsbrauerei Frastanz und den Tiroler Craftbeer-Haudegen von Bierol. Denn was die auf den ersten Blick so ungleichen Brauereien verbindet, ist neben einer langjährigen Vertriebspartnerschaft vor allem eine deckungsgleiche Vorstellung von Bierwerten: Regionalität, Qualität und Brautradition. Das *fraXbie* verkörpert dieser Werte durch die gemeinsam entwickelte Rezeptur, den Einsatz von Tiroler & Vorarlberger Braugerste sowie Hopfen aus Tettngang – natürlich alles in BIO-Qualität – und nicht zuletzt durch die gelebte Zusammenarbeit. Hierfür war Brauerei Frastanz eigens im Sudhaus von Bierol zu Gast, wo gemeinsam die Basis für ein rundum gelungenes Session IPA geschaffen wurde. Das Ergebnis dieser alpenländischen Bierverständigung präsentiert sich in naturtrübem Hellgold und entfaltet prickelnde Zitrusnoten, die durch feine Aromen von Maracuja und Marille abgelöst werden. Im Antrunk erfrischend und spritzig entfaltet das *fraXbie* bereits eine angenehme Bittere, die den gesamten Biergenuss begleiten wird. Für ein „Session“ zwar erstaunlich vollmundig, ja fast cremig bewahrt es am Gaumen dennoch seine Leichtigkeit. Geschmacklich dominiert Maracuja, begleitet von einer subtilen Marillensüße, dezenter Würze und einem Hauch harziger Kräuter, die sich zeigen, bevor das *fraXbie* in seinen feinherben Abgang überleitet, der Lust auf den nächsten Schluck machen wird.

Treffen sich ein Vorarlberger und ein Tiroler im Sudhaus. Sagt der eine: „Wos hosch gseht?“, sagt der andere: „Wos host gsogt?“ Verstanden ham sie nix – außer wie man zemm a guats Bier braut.



- BIERSTIL:** Session India Pale Ale
- HERKUNFT:** Schwoich & Frastanz (AUT)
- BRAUEREI:** Bierol & Brauerei Frastanz eGen
- ART DER GÄRUNG:** obergärig
- ALKOHOLGEHALT:** 4,2 %
- STAMMWÜRZE:** 10 °P
- BITTERE / FARBE:** 28 IBU / 8 EBC
- ZUTATEN:** Wasser, Hopfen, BIO-Gerstenmalz, BIO-Weizenmalz Hefe
- OPTIK:** strohgelb, naturtrüb
- GERUCH:** fruchtig, harzig, Zitrus, Maracuja, Marille, Erdbeere
- GESCHMACK:** cremig, fruchtig, feinherb, würzig Maracuja, Marille, Kräuter
- TRINKTEMPERATUR:** 6-8 °C
- GLASTYP:** Craft Master One
- FOODPAIRING:** Tacos; gegrilltes Geflügel; fruchtiges Curry; Topfenkuchen
- GEBINDE:** 0,33l Pfanddose

BIEROL

THE PADAWAN

€ 6,50

Extra fruchtiges Pale Ale mit schlankem Körper und samtigen Mundgefühl, dessen tropische Mangonoten in einem herb-trockenem Finish ausklingen.

The Padawan, man muss es einfach sagen ist mittlerweile eine Legende. Von Bierol selbst als Klassiker und absolute Nr. 1 der Core Range benannt, begleitet es die Brauerei seit Anfangstagen und ist wahrscheinlich immer noch ihr absolut beliebtestes Bier. Schon namenstechnisch gesehen ist das Bier der Clou. The Padawan referenziert natürlich geschickt auf Star Wars, steht aber für: „Pale Ale doing alright without a name“ und wurde 2014 in einem Online-Voting von einer kleinen Fan-Community als Name eines bis dahin unbenannten Pale Ales auserkoren. Seine wahren Stärken entfaltet das Padawan allerdings im Glas, in der Nase und vor allem am Gaumen. Bereits optisch eine Augenweide, weil in sattem Altgold glänzend, mit elfenbeinweißem Schaum besetzt, bezüglich Trübung aber an frischen Mangosaft erinnernd. In der Nase riecht sich dann genau diese frische Mango, und zwar in tropischer Wucht. Im Antrunk eher spritzig und gemessen am Aussehen relativ schlank, verfügt The Padawan über ein unglaubliches Mundgefühl. Fein moussierend, samtig, ja fast cremig umschmeichelt es den Gaumen und bringt ihm bei wie Mangoaromen im Bier zu schmecken haben. Nämlich keinesfalls süßlich-muffig, sondern fruchtig-frisch samt dezentem Apfelfton. Das Ganze klingt dann für ein Pale Ale relativ herb aus, macht aber sofort Lust auf mehr – mehr Mango!

The Padawan kommt zwar nicht von Star Wars, die Mango-Macht des Hopfens aber definitiv mit ihm.



BIERSTIL:

American-Style Pale Ale



HERKUNFT:

Schwoich (AUT)



BRAUEREI:

Bierol



ART DER GÄRUNG:

obergärig



ALKOHOLGEHALT:

5,6 %



STAMMWÜRZE:

13 °P



BITTERE / FARBE:

45 IBU / k.A.



ZUTATEN:

Wasser, Hopfen, Gerstenmalz, Weizen, Haferflocken, Hefe



OPTIK:

Altgold, trüb



GERUCH:

tropisch, frisch, Mango, Citrus



GESCHMACK:

schlank, herb, frisch, spritzig, Mango, Karamell



TRINKTEMPERATUR:

7-10 °C



GLASTYP:

Craft Master One



FOODPAIRING:

Orangen-Fenchel Salat; Pizza Margherita; Topfen-Crème-Desserts;



GEBINDE:

0,33l Einwegflasche

BIEROL

MOUNTAIN PALE ALE

€ 6,10

Tiroler IPA mit ausgeprägter Hopfenaromatik und wuchtigem Malzkörper mit ausgeprägter Hopfenexotik in der Nase, karamelligen Malznoten am Gaumen & einhmender Bittere im Abgang.

Das Mountain Pale Ale, so kann man zweifelsohne sagen, bildet den Grundstock des Erfolgs einer Kleinbrauerei inmitten des Tiroler Kaisergebirges. 2014 also quasi zeitgleich zur Brauereigründung kreiert, gilt es bald sowohl innerhalb der inländischen als auch der internationalen Craft-Bier-Szene als eines der besten India Pale Ales Österreichs. Kein Wunder also, dass das „Mountain“ von Bierol selbst gerne als bieriges Aushängeschild ihrer Braukunst vorgestellt wird, erreicht es doch bei so mancher Bierrezension die volle Punktzahl. „Wie eine Lawine“, schreiben sie bei Bierol „kommen hier Hopfen, Malz und Hefe daher.“ Tatsächlich melden sich alle drei mit voller Wucht schon in der Nase und lassen bereits erahnen, was da noch kommen wird. Die etwas stärkere Interpretation des „Standard“ zielt hier nicht nur auf den Alkoholgehalt, sondern ermöglicht einen vollmundigen Malzkörper mit ausgeprägten und dezent süßlichen Toffee- & Karamellnoten – eine Seltenheit bei IPAs. Hinzu gesellen sich akzentuierte Aromen exotischer Südfrüchte wie Grapefruit, Mandarine, Mango und eine immer präsenter werdende, langanhaltende Hopfenbittere. Eingebettet ist dieses fruchtig-frische Aromaerlebnis in ein voluminöses, beinahe samtiges Mundgefühl mit fein-moussierender Perlage. Diese fantastische Kombination führt dazu, dass es sich beim „Mountain“ um ein IPA d – beinahe ein Double IPA handelt – das die „Drinkability“ eines frisch-fruchtigen Pale Ales besitzt.

“These guys are magicians, they absolutely are. [...] It’s so damn fresh & juicy.“ (Zitat: Real Ale Craft Beer) und eben deshalb ist das Mountain Pale Ale zweifellos einer der besten – wenn nicht das Beste – IPA Österreichs.



BIERSTIL:

American-Style India Pale Ale



HERKUNFT:

Schwoich (AUT)



BRAUEREI:

Bierol



ART DER GÄRUNG:

obergärig



ALKOHOLGEHALT:

7,3 %



STAMMWÜRZE:

16 °P



BITTERE / FARBE:

60 IBU / k.A.



ZUTATEN:

Wasser, Hopfen, Gerstenmalz, Röstgerste, Hefe



OPTIK:

oranges Kupfer, trüb



GERUCH:

tropische Frucht, Karamell, Toffee, Grapefruit, Mandarine, Mango



GESCHMACK:

malzsüß, Karamell, Toffee, tropische Frucht, Mandarine, deutl. Bittere



TRINKTEMPERATUR:

8-10 °C



GLASTYP:

Craft Master One



FOODPAIRING:

Scharfe Salate, scharfe Suppen, Asiatische Gerichte;



GEBINDE:

0,33l Einwegflasche

BIEROL EL PATRÓN

€ 6,70

Mächtiges DIPA das seinen Alkoholgehalt mit einem massiven, cremigen Körper andeutet, jedoch hinter tropischen Maracuja-Pfirsichnoten & feiner Hopfenbittere zu verstecken weiß.

Nicht immer muss das Vorbild eines El Patróns aus Kolumbien kommen, auf den Namen Pablo Emilio Escobar Gaviria hören und ein Drogenbaron sein. Manchmal bewohnt „der Chef“ das Tiroler Kaisergebirge, ist ein Brauereifremden Unbekannter und hat dennoch nicht mindergroße Bedeutung, respektive Macht. Mächtig, das kann man gar nicht oft genug betonen, ist dieses DIPA allemal. Erst 2015 als Prototyp entstanden, konnte das El Patrón schon 2022 das Jubiläum des 1000sten Sudes feiern. Was in Anbetracht der Brauereigröße Bierols sowie dem Nischendaseins des Bierstils Double IPA einen extremen Wert darstellt und dennoch kaum verwundert. In seinem opaken Gelb-Orange mit schneeweißem Schaum sieht das El Patrón nicht nur fantastisch aus, sondern verströmt schon aus der Flasche einen betörend-fruchtigen Duft, eindeutig dominiert von Maracuja, aber mit Nuancen von Pfirsich, Citrus & dezentem Honig. Im Antrunk schwer, dann mit moussierender Perlage im samtig-weichen Körper ist dieses DIPA vor allem saftig (juicy). Pfirsich, Maracuja, Mango kommen mit einer enormen Intensität daher und werden von einer grasigen Hopfenbittere begleitet, die später nachhallen wird. Seine Macht versteckt das El Patrón dabei erstaunlich gut. Jedoch ohne dabei auf feine Karamell- & Honigtöne zu verzichten die in einem bittersüßen, immer noch fruchtigen Nachtrunk ausklingen, der dann doch noch wärmende Alkoholnoten offenbart.

Eine einfache Schüttung und die Verwendung einer einzigen Hopfensorte (Mosaic) lassen ein Double India Pale Ale mit fantastischer Akzentuierung entstehen, die ihm gegeben Macht zu jeder Zeit ausüben kann.



BIERSTIL:

American-Style Double India Pale Ale



HERKUNFT:

Schwoich (AUT)



BRAUEREI:

Bierol



ART DER GÄRUNG:

obergärig



ALKOHOLGEHALT:

8,2 %



STAMMWÜRZE:

18 °P



BITTERE / FARBE:

60 IBU / k.A.



ZUTATEN:

Wasser, Hopfen, Gerstenmalz, Haferflocken, Hefe



OPTIK:

Gelb-orange, trüb



GERUCH:

intensiv fruchtig, Maracuja, Pfirsich, Grapefruit, Karamell



GESCHMACK:

intensiv fruchtig; bittersüß; karamellig, Pfirsich, Maracuja, Mango,



TRINKTEMPERATUR:

8-12 °C



GLASTYP:

Craft Master One



FOODPAIRING:

Papaya Salat; scharfes Linsen- oder Fischcurry; Joghurt-Desserts;



GEBINDE:

0,33l Einwegflasche

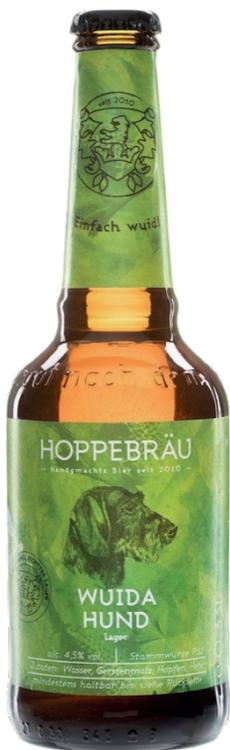
HOPPEBRÄU WUIDA HUND

€5,70

Mit seinen schönen Fruchtnoten & feinen Malzaromen zeigt der Wuide Hund wie aufregend untergärige Bier nach bayrischem Reinheitsgebot sein könn(t)en.

Altgolden im Glas lässt dieses hopfengestopfte Lager bereits durch seine Optik auf jenen brotartigen Malzkörper schließen, der seinem Ursprung als bayrischen Lager würdig ist. Durch die Verwendung der Edelhopsensorten Cascade & Mandarina Bavaria, die sowohl zur Bitterung als auch zur Aromatisierung zum Einsatz kommen, erhält „der Hund“ einen frisch-fruchtigen Charakter, der ihn einerseits super-süffig und andererseits wunderbar-aromatisch macht.

Ein würzig-herbes und trinkfreudiges Lagerbier, das sich als idealer Einstieg in die Welt der aromatischen Kreativbiere anbietet.



BIERSTIL:

American-Style Pale Lager ("dry hopped")



HERKUNFT:

Waakirchen (GER)



BRAUEREI:

Hoppebräu



ART DER GÄRUNG:

untergärig



ALKOHOLGEHALT:

4,5 %



STAMMWÜRZE:

11 °P



BITTERE / FARBE:

39 IBU / k.A.



ZUTATEN:

Wasser, Hopfen, Gerstenmalz, Hefe



OPTIK:

bernstein, klar



GERUCH:

Frisch, fruchtig, Holunder, Citrus



GESCHMACK:

malzig, brotig, würzig, herb,



TRINKTEMPERATUR:

6-8 °C



GLASTYP:

Conil / Willibecher



FOODPAIRING:

Durstlöscher, Brotzeit, Pizza, gebratenes Geflügel



GEBINDE:

0,33l Mehrwegflasche

HOPPEBRÄU VOGELWUID

€5,80

Fruchtige Noten, ein malzbetonter Körper, deutliche Bittere – das Vogelwuid bringt alles mit was man sich von einem (guten) IPA erwarten darf.

Eine Kombination aus fünf (!) verschiedenen Hopfensorten verleihen diesem bayrischen India Pale Ale ein einzigartiges Aromaprofil, das von einem kräftig-würzigem Körper getragen wird, ohne dabei die sortentypische Bittere zu überdecken. Vorausgesetzt man mag es herb, kommen Freunde und natürlich Freundinnen hopfiger Fruchtnoten hier genauso auf ihre Kosten wie jene malziger Karamelltöne. Dabei wirkt das Vogelwuid niemals überladen, sondern verbindet die eingesetzten Rohstoffe zu einer harmonischen Gesamtkomposition.

In Bayern muss sich auch ein richtig gutes IPA als „Obergäriges Starkbier“ tarnen.



BIERSTIL:

American-Style India Pale Ale ("dry hopped")



HERKUNFT:

Waakirchen (GER)



BRAUEREI:

Hoppebräu



ART DER GÄRUNG:

obergärig



ALKOHOLGEHALT:

6,5 %



STAMMWÜRZE:

16 °P



BITTERE / FARBE:

48 IBU / k.A.



ZUTATEN:

Wasser, Hopfen, Gerstenmalz, Hefe



OPTIK:

bernstein, klar



GERUCH:

fruchtig, Citrus, Karamell



GESCHMACK:

fruchtig, herb, Karamell, Citrus,



TRINKTEMPERATUR:

8-11 °C



GLASTYP:

Craft Master One



FOODPAIRING:

scharfe Suppen, scharfe asiatische Gerichte, Bergkäse



GEBINDE:

0,33l Mehrwegflasche

HOPPEBRÄU WUIDSAU

€ 6,20

Die Wuidsau ist ein vollmundig-weiches New England Pale Ale, das durch doppeltes Hopfenstopfen eine fantastisch-tropische Fruchtigkeit erlangt.

Kennt man Hoppebräu und ihre Biere so weiß man, dass sich bis vor nicht allzu langer Zeit noch ein ganz anders Bier hinter der Wuidsau verborgen hat, nämlich ein Amber Ale. Diese Zeiten sind vorbei die Wuidsau ist zum waschechten New England Pale Ale mutiert. Ein Solches hatte man bei Hoppebräu schon im Programm. Damals speziell für einen Bier-Adventskalender entwickelt, dann als eigenständiges Produkt vermarktet und nun in die „Wuid-Serie“ integriert, gehört das NEPA nun also zur Core Range der Hoppes. Das ist auch gut, denn bei der „neuen Sau“ darf man sich auf ein massiv fruchtiges, massiv samtiges und dennoch massiv trinkbares NEPA freuen und das immer und immer wieder. Im Glas außergewöhnliche trüb spiegelt die Optik der Wuidsau ihr cremiges, beinahe sämiges Mundgefühl, das sie einer ausgeklügelten Schüttung aus Gersten-, Weizen- & einem beträchtlichen Anteil Hafermalz verdankt. Dabei duftet sie wie frischer Fruchtsalat: Zitrone, Orange, Ananas, Litschi, Mango – alle möglichen tropischen Früchte sind hier vertreten. Am Gaumen geht es in dieser Gangart weiter. Hier gesellen sich zu all der Exotik noch feine Beeren- sowie dezente Piniennoten hinzu und runden das Ganze geschmacklich ab, bevor im Nachtrunk dann tatsächlich noch ein wenig Bittere durchscheint.

Wir dürfen vorstellen: Die „Neue Wuidsau“, der einzig wahre Fruchtsalat für Biertrinker & Biertrinkerinnen.



BIERSTIL:

New England Pale Ale



HERKUNFT:

Waakirchen (GER)



BRAUEREI:

Hoppebräu



ART DER GÄRUNG:

obergärig



ALKOHOLGEHALT:

5,9 %



STAMMWÜRZE:

13 °P



BITTERE / FARBE:

23 IBU / k.A.



ZUTATEN:

Wasser, Hopfen, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hafermalz, Hefe



OPTIK:

strohgelb, milchig trüb



GERUCH:

fruchtig, Zitrone, Orange, Ananas, Litschi, Mango, Fruchtsalat



GESCHMACK:

fruchtig, herb, Zitrone, Orange, Ananas, Beere, Fruchtsalat, Pinie



TRINKTEMPERATUR:

8-11 °C



GLASTYP:

Craft Master One



FOODPAIRING:

Mangosalat; Pizza Hawaii; Hawaii Burger; gegrillte Früchte; Fruchtsorbet



GEBINDE:

0,33l Mehrwegflasche

HOPPEBRÄU

RUHIGE KUGEL

€5,90

Mit drei Malz- und vier Hopfensorten aufwendig gebrautes, alkoholfreies Zwickelbier mit schlankem Körper, feinen Hopfenaromen und einer wunderbaren Balance.

Alkoholfreie Biere erfreuen sich immer größerer Beliebtheit und so war es nur eine Frage der Zeit, bis sich Braumeister Markus Hoppe dazu entschließen würde, ein solches ins Sortiment aufzunehmen. Doch *Hoppebräu* wäre nicht die besondere Brauerei, die sie ist, wenn es sich Markus hierbei einfach gemacht hätte. Anstatt ein simples Alkoholfreies zu brauen oder gar ein bestehendes Bier „auf alkoholfrei zu trimmen“ hat Markus mit seinem Team ein alkoholfreies Mehrkornzwickel entwickelt. Ein naturtrübes Bier dessen Basis Gersten-, Weizen- und Dinkelmalz bildet, das mit Hallertauer Tradition, Hersbrucker, Callista, Citra und Mosaik Hopfen gebraut und mit einer Spezialhefe vergoren wird. Sein niederer Stammwürzegehalt (6,5 °P) und seine feine Hopfenaromatik machen die „*Ruhige Kugel*“ zu einem sehr schlanken, erfrischen-hopfigen Alkoholfreien mit wenig stiltypischer Süße. Dennoch – einem Zwickel würdig – werden grasige bis ins blumig-kräuterige reichende Hopfenaromen von einer balancierten Malzigkeit begleitet, die an weißes Toastbrot erinnern. Im Abgang verbleibt dann eine dezente von milder citrusartiger Säure umhüllte Bittere, die leicht adstringierend wirkt und Lust auf den nächsten Schluck macht, der ohne Reue genossen werden kann.

Alkoholfreie Biere bringen viele (physiologische) Vorteile mit sich und sind dementsprechend hoch im Kurs. Schön ist es allerdings, wenn vereinzelte Exemplare positiv aus der breiten Masse an angebotenen Produkten herausstechen und das ist bei der „*Ruhigen Kugel*“ absolut der Fall.



BIERSTIL:

Alkoholfreies Zwickel



HERKUNFT:

Waakirchen (GER)



BRAUEREI:

Hoppebräu



ART DER GÄRUNG:

Untergärig (Spezialhefe)



ALKOHOLGEHALT:

<0,5 %



STAMMWÜRZE:

6,5 °P



BITTERE / FARBE:

k.A. / k.A.



ZUTATEN:

Wasser, Hopfen, Gerstenmalz, Weizenmalz, Dinkelmalz, Hefe



OPTIK:

hellgold, trüb



GERUCH:

grasig, kräutrig, würzig, malzig



GESCHMACK:

frisch, grasig, kräutrig, würzig, malzig, Citrus, weißer Toast



TRINKTEMPERATUR:

5-8 °C



GLASTYP:

Willibecher



FOODPAIRING:

isotonischer Durstlöcher; Salate; helle Suppen; leichte Speisen



GEBINDE:

0,50l Mehrwegflasche

BIERMANUFACTUR LONCIUM

FREEPA

€5,70

Alkoholfreies, spritzig-erfrischendes Pale Ale aus Kärnten mit durchdringenden Aromen exotischer Früchte und einem Hauch von Holunder.

Bei Loncium – das macht das FreePa mehr als deutlich – wird alkoholfreies Bier nicht als (gewinnbringendes) Beiwerk verstanden. Dafür sind den beiden Brauern und Diplom-Biersommeliers Klaus Freistritzer & Alois Planner ihre Kreationen viel zu wichtig. Ein speziell entwickeltes Brauverfahren, drei verschiedene Braumalze, drei amerikanische Aromahopfen und reinstes Kärntner Gebirgsquellwasser machen dieses Alkoholfreie zu einem ernstzunehmenden und dabei ohne Reue zu genießenden Pale Ale. Im Glas in einem satten Gelb, naturtrüb und mit feinporigem Schaum verströmt das FreePA den Duft exotischer Früchte wie Mango oder Maracuja. Ausgenommen spritzig und frisch präsentiert es sich überraschend vollmundig, geschmacklich hält das AF Pale Ale was es in der Nase versprochen hat und klingt mit einem Hauch von Holunder sowie einer merklichen, lang im Mundraum verbleibenden Bittere aus.

Das FreePA ist eben nicht nur – wie bei AF Bieren so oft veranschlagt – isotonischer Durstlöscher, sondern in erster Linie ein richtig gutes Pale Ale, das sich obendrein vor, nach (und während) dem Sport genießen lässt.



	BIERSTIL: Non Alcoholic Pale Ale
	HERKUNFT: Kötschach Mauthen (AUT)
	BRAUEREI: Biermanufaktur Loncium
	ART DER GÄRUNG: obergärig / Gärstopper
	ALKOHOLGEHALT: < 0,5 %
	STAMMWÜRZE: k.A.
	BITTERE / FARBE: 45 IBU / k.A.
	ZUTATEN: Wasser, <u>Gerstenmalz</u> , Hopfen, Hefe
	OPTIK: sattgelb, trüb
	GERUCH: hefig, fruchtig, getreidig, exotische Frucht, Mango, Maracuja
	GESCHMACK: frisch, fruchtig, getreidig, herb, exotische Früchte, Holunder
	TRINKTEMPERATUR: 6-8 °C
	GLASTYP: Craft Master One
	FOODPAIRING: exotische Salate; Rotbarsch; Garnelencurry; fruchtige Desserts
	GBINDE: 0,33l Einwegflasche

BREWDOG PUNK AF

€5,60

Tropische Früchte bestimmen dieses Alkoholfreie IPA, dessen Aromatik durchaus an „das Original“ heranreicht, ohne dabei so bitter zu sein.

Bei Brewdog bezeichnet man sich gerne selbst als „Craft Beer Revolutionäre“ und, das muss man den Beerpunkts aus Ellon lassen, meist stimmt das auch. So waren die Schotten nicht nur eine der ersten Craft Brauereien, die das Thema alkoholfreies Bier mit dem notwendigen Respekt angegangen sind, sondern haben 2020 in London die weltweit erste Bierbar eröffnet, auf deren Karte sich ausschließlich AF-Biere finden. Alkoholfreie Brewdog Biere werden dabei mit derselben Akribie und Qualität kreiert, wie ihre alkoholischen Verwandten. So finden sich im Punk AF mit Ahtanum, Cascade, Chinook, Citra, Hüll Melon, Mosaic, Nelson Sauvin & Simcoe nicht weniger als 8 verschiedene Hopfensorten und damit um 2 mehr als beim Punk IPA. Als treibende Kraft der „Alkoholfrei-Revolution“ will das AF jedoch keinesfalls mit seinem alkoholischen Namensvetter verglichen werden. Es möchte sich als eigenständiges IPA verstanden wissen, das in der Nase mit ausgeprägten Aromen tropischer Früchte gepaart mit frischem Gras und moderater Kiefer überzeugt; das bei einem moussierenden Antrunk mit einem weichen Mundgefühl, süßlichen Anleihen von Getreide, charakterstarken Fruchtnoten von Grapefruit, Pfirsich, Orangen begeistert und das von einer feinen Bittere begleitet wird, die sich bis ins für ein AF erstaunlich trockene Finish zieht.

Alkoholfreies ist längst nicht mehr (schlechtes) Randgruppen-Bier über das man(n) halblustige Witze reißen muss. Und das Punk AF zeigt eindrücklich, dass ein AF so manches vermeintliche „Super-IPA“ mit Alkohol locker in den Sack stecken kann.



	BIERSTIL: Non Alcoholic India Pale Ale
	HERKUNFT: Ellon (SCO)
	BRAUEREI: Brewdog
	ART DER GÄRUNG: Obergärig / Gärstopper
	ALKOHOLGEHALT: < 0,5 %
	STAMMWÜRZE: k.A.
	BITTERE / FARBE: 35 IBU / k.A.
	ZUTATEN: Wasser, Hopfen, <u>Gerstenmalz</u> , <u>Laktose</u> , Hefe
	OPTIK: hellgold, trüb
	GERUCH: tropische Früchte, grasig, kieferartig, Grapefruit
	GESCHMACK: fruchtig, würzig, getreideartig, feinherb, Pfirsich, Orange
	TRINKTEMPERATUR: 5-8 °C
	GLASTYP: Craft Master One / Brewdog Tulpe
	FOODPAIRING: würzige Gemüsesuppen; Tapas; süß-saure Speisen; Fruchtsorbets
	GEBINDE: 0,33l Einwegflasche

CARLOW BREWING CO.

O'HARA'S IRISH STOUT



Vielfach prämiertes Irish Dry Stout dominiert von Röstmalzaromen die durch trocken-herbe Espressonoten abgelöst werden.

Gerade wegen der weltweit bekannten und übermächtigen Konkurrenz darf ein klassisches Irish Stout im Produktportfolio einer Craft-Beer- Brauerei der grünen Insel keinesfalls fehlen. Denn hier kann man sich in Punkto Handwerkskunst, Qualität und Aromatik beweisen. Dass sich die O'Hara's Brewery mit ihrem Stout bewiesen hat, zeigt sich nicht zuletzt am Erfolg. 1999 erstmals gebraut gehört es nicht nur zu den meistverkauften Bieren der Brauerei, sondern wurde vielfach ausgezeichnet. Kein Wunder, handelt es sich doch mit 4,3% Vol um einen eher leichteren Dry Stout, der aber bereits mit seiner tiefschwarzen Farbe inkl. rötlicher Reflexe und seinem dick aufsitzenen, braunen Schaum seinen überaus vollen Geschmack ankündigt. In der Nase finden sich malzige Röstaromen, eine prägnante Kaffeenote und dezentes Lakritz. Am Gaumen zeigt sich dann ein robuster Körper mit gut eingebundener Kohlensäure, der röstaromatische Esspressonoten mit einer erdig-bitteren Anleihen von Hopfen vermenget und einem herb-trockenen Finish mündet.

Im Gegensatz zum hierzulande erhältlichen „Guinness Extra Stout“ (5% vol.) handelt es sich beim O'Hara's um ein klassisches Irish Dry Stout, das ein viel runderes und zugänglicheres Geschmackserlebnis bietet



	BIERSTIL: Classic Irish-Style Dry Stout
	HERKUNFT: Carlow (IRL)
	BRAUEREI: O'Hara's Brewery/Carlow Brewing Co.
	ART DER GÄRUNG: obergärig
	ALKOHOLGEHALT: 4,3 %
	STAMMWÜRZE: 10,75 °P
	BITTERE / FARBE: 36 IBU / k.A.
	ZUTATEN: Wasser, Hopfen, <u>Gerstenmalz</u> , <u>Weizenmalz</u> , Hefe
	OPTIK: schwarz-rötlich, klar
	GERUCH: Röstmalz, Kaffee, Lakritz
	GESCHMACK: röstmalzig, herb, trocken, erdig, Espresso
	TRINKTEMPERATUR: 6-10 °C
	GLASTYP: Craft Master Bowl / O'Hara's Pint
	FOODPAIRING: geräucherter Tofu; Muscheln; Räucherlachs; Parmaschinken;
	GBINDE: 0,50l Einwegflasche
	AUSZEICHNUNGEN: Dublin CB Cup 2013 (Bronze); Stockholm Beer Festival 2012 u. 2008 (Bronze); Int. Brewing Ind. Awards 2000 (2x Gold); u.v.m.

RAUCHBIERBRAUEREI SCHLENKERLA

AECHT SCHLENKERLA RAUCHBIER – MÄRZEN

€ 6,-

Weltweit getrunkenes Rauchbier, dessen traditionell über Buchenholz getrocknetes Malz ein starkes Aroma von geräuchertem Speck hervorbringt

Dieses, nach alter Bamberger Tradition gebraute Märzen ist der absolute Klassiker unter den Rauchbieren. Seit Jahrhunderten wird Bamberg's Spezialität ausschließlich aus Rauchmalz gebraut, das nach wie vor in der Brauereieigenen Mälzerei über offenem Buchenholzfeuer hergestellt wird. Buche hat nicht nur einen hohen Heizwert, sondern verleiht den feuergetrockneten Lebensmitteln ein besonders intensives und würziges Raucharoma, welches das Buchenrauchmalz dann ins Bier einbringt. So erinnert der Duft dieses mahagonifarbenen Märzens mit feincremigem Schaum ein wenig an ein Lagerfeuer, oder auch an rauchigen Speck. Ein Eindruck der sich auch geschmacklich fortsetzt. So werden die durchaus vorhandenen Röst- u. Karamellmalznoten natürlich von einer speckigen Rauchigkeit dominiert. Nichtsdestotrotz ist das Aecht Schlenkerla Märze trinkbar. Dafür sorgt der mittlere Körper, das cremiges Mundgefühl mit gut eingebundener Kohlensäure und der herb-würzige Märzencharakter.

Wer sich „beim ersten Mal“ von der „Speckigkeit“ des Schlenkerla Rauchmärzen überfordert fühlt, sollte die Flinte nicht gleich ins geräucherte Korn werfen. Hat man sich erstmal an das Raucharoma gewöhnt, hat man ein richtig süffiges Bier vor sich, von dem man auch mal 2-3 trinken kann.



BIERSTIL:

Bamberg-Style Märzen Rauchbier



HERKUNFT:

Bamberg (GER)



BRAUEREI:

Rauchbierbrauerei Schlenkerla („Heller-Bräu“ Trum)



ART DER GÄRUNG:

untergärig



ALKOHOLGEHALT:

5,1 %



STAMMWÜRZE:

13,50 °P



BITTERE / FARBE:

30 IBU / k.A.



ZUTATEN:

Wasser, Hopfen, Gerstenmalz, Hefe



OPTIK:

mahagoni, klar



GERUCH:

malzig, rauchig, speckig, Lagerfeuer, Spec



GESCHMACK:

malzig, rauchig, speckig, herb-würzig, Karamell, Speck



TRINKTEMPERATUR:

5-7 °C

GLASTYP:

Krug



FOODPAIRING:

Salat mit Räuchertofu; deftige Braten; würzige Käse



GEBINDE:

0,50l Mehrwegflasche



AUSZEICHNUNGEN:

Indie Beer Cup 2020 (Gold); Australien Beer Awards 2015/2014/2010/2009 (Gold o. Silber); 12 Gold der DLG

BAYREUTHER BRAUHAUS

BAYREUTHER HELL

€5,30

Fein ausbalanciertes, würziges und vor allem süffiges Bayrisch-Helles mit floraler Nase sowie süßlich-malzigen Geschmacksnoten von Brot & Keksen.

Das mittlerweile zu Maisel & Friends gehörende Bayreuther Brauhaus ist vor allem für ein Bier bekannt – das Bayreuther Hell. Dies hat natürlich seine Gründe: Während die meisten (auch) international bekannten bayrischen Hellen aus dem Raume München stammen, repräsentiert es wie kaum ein anderes Bier oberfränkisches Brauhandwerk. Seit über 150 Jahren werden im Bayreuther Brauhaus helle Biere hergestellt, die sich der norddeutschen Pils-Konkurrenz erwehren und diese vielfach übertrumpfen konnten. Dabei gilt das Bayrische Helle als eine Art Königsdisziplin des Brauens, darf man sich doch aufgrund seiner ausgesprochenen Ausgewogenheit keinerlei brautechnische Fehler erlauben. Gerade in Sachen Harmonie ist das nach einem überlieferten Rezept gebraute Helle aus Bayreuth sicherlich ein Gradmesser. Wobei man dem Bier Unrecht täte, würde man nur von Balance sprechen, so hat es durchaus eigene Charakteristiken, wie bspw. sein floraler mit Honig- & Zitronennoten untermalter Duft oder seine karamelligen Malztöne mitsamt honigartigen Nuancen am Gaumen; oder seine blumigen Hopfennoten, die beim Abgang von feinem Getreide begleitet werden. Alles in Allem handelt es sich um ein Helles wie es sein soll – spritzig, würzig, leicht & süffig, aber eben mit dem gewissen Etwas.

Immer daren denken: „Liaba an Bauch vom saufa ois an Buckl vom oabeitn.“



	BIERSTIL: Munich-Style Helles
	HERKUNFT: Bayreuth (GER)
	BRAUEREI: Bayreuther Brauhaus (Maisel & Friends)
	ART DER GÄRUNG: untergärig
	ALKOHOLGEHALT: 4,9 %
	STAMMWÜRZE: 11,5 °P
	BITTERE / FARBE: 17 IBU / k.A.
	ZUTATEN: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe
	OPTIK: hellgold, klar
	GERUCH: getreidig, floral, Honig, Zitrone, Holunder
	GESCHMACK: malzig, karamellig, getreidig, blumig, Honig, feinherb
	TRINKTEMPERATUR: 7-10 °C
	GLASTYP: Krug
	FOODPAIRING: leichte Suppen; leichte Salate; kalte Platten; Knödel; Rösti;
	GEBINDE: 0,50l Mehrwegflasche
	AUSZEICHNUNGEN: European Beer Star 2021 (Bronze), 2019 (Gold); Meiningers Craft Beer Award 2018 & 2022 (Gold); Brussels Beer Challenge 2021 (Gold);

LIEFMANS BROUWERIJ

KRIEK BRUT

€5,80

Dezent süßes Kirschbier aus Belgien mit intensiven, aber milden Kirscharomen und einer erfrischend-säuerlichen Note.

Das Liefmans Kriek Brut ist weder ein einfaches Kirschbier noch ein klassisches Lambic. Es ist ein lediglich einmal pro Jahr hergestellter Blend aus Oud Bruin und Goudenband – den zwei Referenzbieren der Brouwerij Liefmans – der für 18 Monate auf echten Kirschen (15kg pro 100l) reift. Den beiden Ausgangsbieren entsprechend – von denen bis zu 20 verschiedene, aus unterschiedlichen Jahrgängen stammende Chargen verschnitten werden – handelt es sich auch beim Kriek Brut um ein Bier, dass einer sogenannten Mischgärung unterzogen wurde. D.h. es findet eine Gärung mit Hefe und Bakterien (Lactobacillus, Pediococcus) statt, die einen sauren Charakter ausbildet, der später wunderbar mit den süßlich-säuerlichen Kirscharomen korrespondiert. Die lange Reifezeit garantiert dabei nicht nur für den milden, runden Gesamteindruck des Bieres, sondern außerdem für eine intensive Holz- & Mandelaromatik, die von einem zarten Bitteren begleitet wird. Das Kriek ist dabei zwar äußerst trocken (Brut), verfügt aber dennoch über eine gewisse Vollmundigkeit und Restsüße, die – so bildet man sich zumindest ein – schon anhand der wunderbar tiefbraunen Farbe mit rötlichen Reflexen zu erkennen ist.

Beim Verkosten dieser Bierspezialität aus Flandern, sollte man sich Schluck für Schluck fragen, ob die sehr simple Bezeichnung Kirschbier hierfür ihre Berechtigung hat.



	BIERSTIL: Belgian-Style Flanders Fruited Oud Bruin Ale
	HERKUNFT: Oudenaarde (BEL)
	BRAUEREI: Liefmans Brouwerij
	ART DER GÄRUNG: spontanvergoren
	ALKOHOLGEHALT: 6 %
	STAMMWÜRZE: 16° P
	BITTERE / FARBE: 7 IBU / k.A.
	ZUTATEN: Wasser, Hopfen, <u>Gerstenmalz</u> , Kirschen, Hefe
	OPTIK: Tiefbraun-rötlich, klar
	GERUCH: Säuerlich-süßlich, Kirsche, Mandel, Holz
	GESCHMACK: süßlich-säuerlich, fruchtig, herb, Kirsche, Mandel, Holz,
	TRINKTEMPERATUR: 6-10 °C
	GLASTYP: Noblesse
	FOODPAIRING: Aperitif; leichte Salate, helles Geflügel; Vanilleeis
	GEBINDE: 0,33l Einwegflasche

SCHNEIDER WEISSE AVENTINUS EISBOCK

€ 6,80

Mahagonifarbenes, kräftig-intensives Weizen-Eisbock mit ausgeprägten Pflaumen-, Bananen- & Nelkenaromen, untermalt durch einen Hauch von Marzipan.

Basierend auf dem ältesten Weizendoppelbock Bayerns, dem seit 1907 gebrauten *Aventinus* entsteht bei Schneider Weisse in Kehlheim ein Eisbock der besonderen Art. Nach einer speziell auf Eisreifung ausgerichteten Rezeptur entsteht ein 12% Vol. starkes Weizenbier, um das sich so manche Legende ragt, die nicht selten bis auf den Entstehungsmythos des Bierstils selbst zurückreicht. Faktum ist, dass die im Jahre 2002 entstandene Kreation in höchste Genussphären eisgereifter Biere eintritt. Bereits sein mahagonifarbenener Körper, dem eine erstaunlich kompakte Krone aufsitzt, weckt große Erwartungen, die vom feinen Duft reifer Bananen, dunkler Pflaumen, fruchtiger Rosinen und würziger Nelke nicht geschmälert werden. Moussierend-weich und kräftig löst das Aventinus sein Versprechen ein und entwickelt im Mundraum intensive Noten dunkler Früchte, Steinobst, Beeren und Banane, die durch Nuancen von Marzipan begleiten werden. Im Abgang fruchtig süß und wärmend, lässt das Aventinus einen langanhaltenden, alkoholischen Nachhall zurück, der sich erinnerungswürdig im Geschmacksgedächtnis verbleibt.

Viele die im Vorhinein nicht einmal geahnt haben, was ein Eisbock sein könnte, werden vom Aventus derart verblüfft und gleichzeitig entzückt sein, dass es ihnen hinterher schon wieder egal sein dürfte.



BIERSTIL:

German-Style Eisbock (Weizen-Eisbock)



HERKUNFT:

Kehlheim (GER)



BRAUEREI:

Schneider Weisse – G. Schneider & Sohn



ART DER GÄRUNG:

obergärig



ALKOHOLGEHALT:

12 %



STAMMWÜRZE:

25,5°



BITTERE / FARBE:

15 IBU / k.A.



ZUTATEN:

Wasser, Hopfen, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hefe



OPTIK:

mahagoni, klar



GERUCH:

süßlich, Banane, Pflaume, Rosinen, Nelke, Bittermandel



GESCHMACK:

malzsüß, dunkle Früchte, Steinobst, Beeren, Banane, Marzipan



TRINKTEMPERATUR:

8-14 °C



GLASTYP:

Craft Master Bowl / TeKu



FOODPAIRING:

Digestif; Wildgerichte; Bergkäse M Dörrobst; Crepes; Tiramisu



GEBINDE:

0,33l Einwegflasche



AUSZEICHNUNGEN:

European Beer Star Award 2021 (Gold), 2019 (Silber)

BROUWERIJ ROCHEFORT

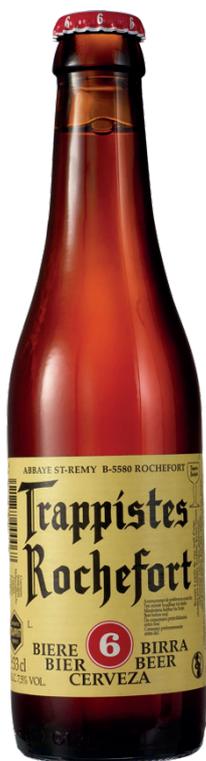
TRAPPISTES ROCHEFORT 6

€ 6,50

Nach alter Rezeptur gebrautes Dubbel, mit cremigem Körper, kräftiger Würzigkeit und aromatischen Noten reifer Früchte

Da sich die Zisterziensermönche der Abtei Notre-Dame de Saint-Remy nicht gerade kommunikationsbegeistert zeigen und deswegen nur wenige Informationen zu den von ihnen gebrauten Bieren als gesichert gelten, sind auch Erzählungen rund um das Rochefort 6 mit Vorsicht zu genießen. So soll dieses nach heutiger Betrachtung den belgischen Dubbel zuzuordnende Bier auf einer Jahrhunderte alten Rezeptur basieren, die lediglich durch eine Erhöhung der Rohstoffmenge erneuert wurde. Jedenfalls, soviel lässt sich durch einfaches Probieren herausfinden, ist das Rochefort 6 ein kastanienbraunes und weitestgehend klares Starkbier, dem ein weißer, luftiger Schaum aufsitzt und das nach roten, reifen Beeren und feiner Lakritze duftet. Sein voluminöser Körper mit cremiger Textur beherbergt lebhaftere Kohlensäure, die das Bier trotzdem erstaunlich leicht erscheinen lässt. geschmacklich finden sich Noten reifer Früchte ebenso wie kräuterige Hopfenaromen und Anleihen würziger Hefe, die in einem subtil karamelligen sowie dezent alkoholischen Abgang münden.

Möchte man sich durch alle der Rochefort Trappistenbiere durchprobieren, so sollte numerisch korrekt mit der 6 begonnen werden, um sich über die 8 zur 10 vorzuarbeiten.



BIERSTIL:

Belgian-Style Dubbel



HERKUNFT:

Namur (BEL)



BRAUEREI:

Brouwerij Abbaye Notre-Dame de Saint-Remy Rochefort



ART DER GÄRUNG:

obergärig/Flaschennachgärung



ALKOHOLGEHALT:

7,5 %



STAMMWÜRZE:

17 °P



BITTERE / FARBE:

k.A. / k.A.



ZUTATEN:

Wasser, Hopfen, Gerstenmalz, Roggen, Zucker, Hefe



OPTIK:

kastanienbraun, trüb



GERUCH:

reife Beeren, Lakritze, Karamell



GESCHMACK:

würzig, kräuterig, reife Früchte, Hopfen, Hefe, Karamell



TRINKTEMPERATUR:

10-12 °C



GLASTYP:

Craft Master Bowl



FOODPAIRING:

Pilzgerichte; Saucengerichte; milder Bergkäse; Panna Cotta;



GEBINDE:

0,33l Einwegflasche



AUSZEICHNUNGEN:

Authentic Trappist Product;