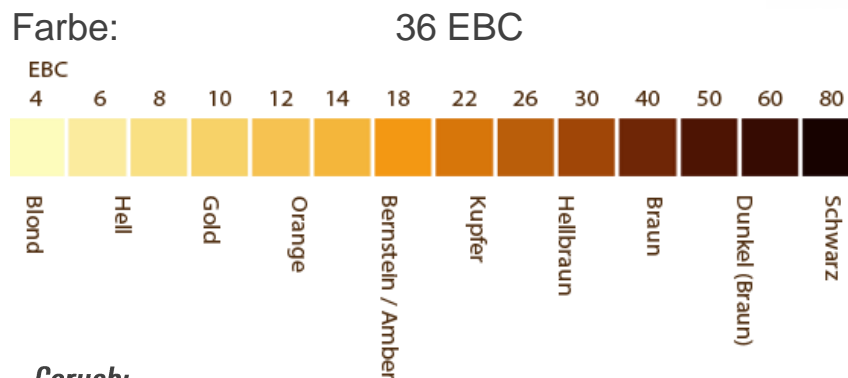


DOPPELBOCK WHISKY - aged



Alkoholgehalt: 8.1 % Vol.
Stammwürze: 19.2 %
Hefe: untergärig
Bierstil: Doppelbock
Bittereinheiten (IBU): 29 IBU



Herstellung:

Die Herstellung eines unserer holzfassgereiften Biere dauert bis zu zwei Jahren.

Am Anfang steht ein besonderes Bier, welches mindestens drei Monate bis zur vollendeten Reife hat.

Danach wird dieses Bier bis zu zwei Jahren in einem entleerten Holzfass eingelagert.

Je nachdem, welches Produkt vorher in dem Holzfass eingelagert war, nimmt das Bier die Aromen des Vorproduktes schneller oder langsamer auf. Der Braumeister entscheidet welches Bier zu welchem Fass passt und umgekehrt und wie lange die Fassreifung dauern soll. Die Degustation entscheidet dann aber über die Entnahme oder den weiteren Verbleib im Holzfass. Ist das Holzfassbier rund von seinem Geschmack, so wird es entnommen, in Stahlfässern über drei Wochen mit Kohlensäure sanft aufcarbonisiert und dann von Hand Flasche für Flasche abgefüllt und etikettiert.

Geruch:

Es dominieren Whiskyaromen, Dörrobst und leicht süssliche Aprikosennoten

Antrunk:

Nach Dörripflaume, süsslich, alkoholisch

Abgang:

Die Dörrobstaromen gehen langsam in einen wärmenden, leicht an Süssholz erinnernden, sanft trockenem Abgang über



Muscat Blanc aged IPA



Alkoholgehalt: 7.1 % Vol.
Stammwürze: 15.1 %
Hefe: obergärig
Bierstil: India Pale Ale
Bittereinheiten (IBU): 47 IBU

Herstellung:

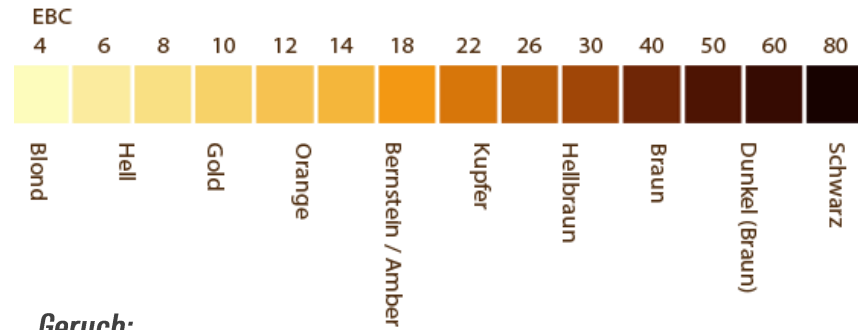
Die Herstellung eines unserer holzfassgereiften Biere dauert bis zu zwei Jahren.

Am Anfang steht ein besonderes Bier, welches mindestens drei Monate bis zur vollendeten Reife hat.

Danach wird dieses Bier bis zu zwei Jahren in einem entleerten Holzfass eingelagert.

Je nachdem, welches Produkt vorher in dem Holzfass eingelagert war, nimmt das Bier die Aromen des Vorproduktes schneller oder langsamer auf. Der Braumeister entscheidet welches Bier zu welchem Fass passt und umgekehrt und wie lange die Fassreifung dauern soll. Die Degustation entscheidet dann aber über die Entnahme oder den weiteren Verbleib im Holzfass. Ist das Holzfassbier rund von seinem Geschmack, so wird es entnommen, in Stahlfässern über drei Wochen mit Kohlensäure sanft aufcarbonisiert und dann von Hand Flasche für Flasche abgefüllt und etikettiert.

Farbe: 23 EBC



Geruch:

Honig, exotische Früchte- und Traubennoten

Antrunk:

Weisswein- und leichte Gewürznoten, leicht moussierend

Abgang:

Die Weissweinnoten gehen langsam in eine angenehme Bittere über, die begleitet von feinen Muscat-Gewürznoten langanhaltend den Genuss abrunden



Framboise Lambic



Alkoholgehalt: 7.0 % Vol.

Stammwürze: 17.9 %

Hefe: obergärig

Bierstil: Sauerbier

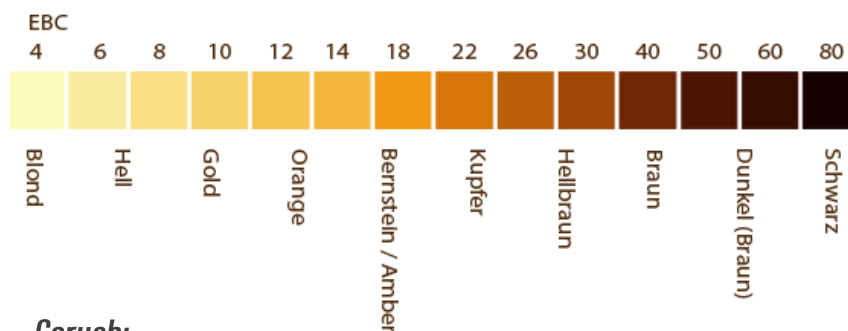
Bittereinheiten (IBU): 25 IBU

Herstellung:

Ein belgisches Dubbel wurde nach fertiger Reifung drei Monate in einem entleerten Portweinfass ausgebaut und anschliessend wurden frische Himbeeren und Brombeeren dazugefügt. Weitere drei Monate wurde diese Liaison im Holzfass belassen. In dieser Zeit entwickelte sich eine feine Säure und das Bier nahm den Geschmack der Beerenfrüchte mehr und mehr an.

Danach wurde es aus dem Portweinfass entnommen, behutsam in Stahlfässern über drei Wochen mit Kohlensäure sanft aufcarbonisiert und dann von Hand Flasche für Flasche abgefüllt und etikettiert.

Farbe: 74 EBC



Geruch:

Himbeer- und Brombeernoten, feine Säure

Antrunk:

Deutliche Himbeernoten, fruchtige Säure

Abgang:

Die Beerennoten werden von Malznoten abgelöst und ein leicht trockenes Mundgefühl bleibt zurück. Hier spürt man Hopfennoten, die durch die feine Säure des Bieres zusätzlich unterstützt werden.

Empfehlung:

Geniessen Sie dieses Bier am besten zum Apéro oder zu fruchtigen Desserts.

