

Bierkarte

Alkoholfrei und Glutenfrei Biere obergärig untergärig

Alkoholfreies Bier ein Bier fast ohne Promille, d.h. mit einem Alkoholgehalt von weniger als 0,5%. Um dieses zu erreichen, wird der Gärprozess entsprechend frühzeitig unterbrochen oder später der Alkohol im Osmoseverfahren entzogen.

Glutenfreie Biere können auch Bierliebhaber mit einer Glutenunverträglichkeit bzw. Zöliakie ohne Bauchweh genießen. Das Gluten wird dem Bier entweder durch ein spezielles Verfahren nach dem Brauvorgang entzogen oder es werden statt Hafer und Gerste andere Getreide wie Hirse, Reis oder Buchweizen verwendet - allerdings verändert das auch den typischen Biergeschmack.

Das Unbeschwerte

Brauerei Schlägl AUT Stil: Lager AF

0,33l

0,5%

Ein hellgelbes, erfrischend fruchtiges Bier gebraut mit Urgesteinswasser, Gerstenmalz und Mühlviertler Hopfen. Der geschmackliche Beweis, dass ein richtig gutes Bier auch ohne Alkohol auskommen kann. Ein besonderer Genuss für die Momente, in denen man auf Alkohol verzichten möchte. Spritzig, aromatisch, unbeschwert.

Non Wit AF

Brauerei Jopen Niederlande Stil: Wit AF

0,33l

0,3%

Trüb, golden mit mittelgroßem, schaumigem, fast stabilem, weißem Schaum. Süßlicher, recht fruchtig-blumiger, mäßig hefiger Duft nach Banane, Pfirsich, Koriander und etwas Honig. Recht süßer, malziger, mäßig bitterer, sanft fruchtig-blumiger und leicht hefiger Geschmack nach Pfirsich, Kamille, Banane, Vanille, Koriander und Honig, gefolgt von einem kurzen, mäßig bitteren Abgang. Fast mittelkräftig, geschmeidiges und sanft prickelndes Mundgefühl, durchschnittliche Kohlensäure

NON IPA Ginger

Brauerei Jopen Niederlande Stil: IPA AF

0,33l

0,3%

AROMA: mittelstarkes Ingweraroma mit leichten blumigen/kräuterigen Hopfennoten. AUSSEHEN: hellgelbe Farbe und klar. Mittlerer weißer Schaum mit guter Haltbarkeit. GESCHMACK: ähnlich dem Aroma mit mittleren Ingwernoten, leicht blumigem Hopfen. Mittelhohe Bitterkeit mit trockenem Abgang mit einer sehr schwachen Biermostnote. MUNDFÜHL: mittelschwacher Körper mit mittlerer Kohlensäure. Leichte Adstringenz

Hop ZiJ Met Ons

Brauerei Jopen Niederlande Stil: IPA Glutenfrei

0,33l

6,0%

Bernsteinfarben mit etwas weißem Schaum und einem Duft, der an Karamell und karamellisierte Ananas und Pfirsich erinnert. Hopfenreich und leicht bitter, dann kommt die fruchtige Süße durch, die Süße ist jedoch zurückhaltend und wird durch ein wenig wärmende Trockenheit vom Alkohol sowie den harzigen und würzigen Hopfen gut ausgeglichen.

Rhabarber Radler

Brauerei Gusswerk AUT Stil: Radler Glutenfrei

0,33l

2,5%

Gelb, milchige Farbe, weißer Schaum. Aroma ist frisch, fruchtig, Rhabarber. Geschmack ist leicht körnig, voller Rhabarber mit leichter Süße, leichte künstliche Süße am Ende. Nicht so viel Biercharakter wie bei diesen Radlern üblich, aber eine schöne Fruchtigkeit mit schönen Rhabarbernoten.

Jakobsgold

Brauerei Gusswerk AUT Stil: Lager AF

0,33l

0,5%

Honiggelb opal mit Orange-Stich, weißer Schaum. In der Nase Kandis-Süße gegenüber kräutriger Herbe – Noten von Blockmalz, Mandarine, Orangenschale. Am Gaumen recht vollmundig mit spritziger Kohlensäure. Im Ausklang dann Mandarine, fruchtige Säure, gut dosierte Bittere. Ein ausgewogenes Alkoholfreies, speziell durch Herbe und Säure, welche die Süße angenehm ausbalancieren.

Liberis

Brauerei Riegele BRD Stil: IPA AF

0,33l

0,5%

Hefetrübes orangefarbenes Bier mit unter 0,5% vol. Alkohol was es zu einem alkoholfreien Bier macht. Im Aroma ist es tropenfruchtig und hopfig, wie ein klassisches IPA, aber erfrischender und schlanker.

Rampensau

Brauerei Brew Age AUT Stil: IPA AF

0,33l

0,5%

Alkoholfreies India Pale Ale, mit typischer Hopfenaromatik, feinen Zitrusnoten, grasigen sowie fruchtigen Anklängen. Im Abgang zart bitter und sehr erfrischend.

Abteibiere Dubbel, Tripel, Quadrupel obergärig

Abteibier ist ein in Klöstern (oder außerhalb der Klöster: nach überlieferter Klosterrezeptur) hergestelltes obergäriges Bier. Einige der Biernamen entstammen der jeweiligen Gemeinde, andere sind Kirchen, Ruinen, gewidmet. Dabei bleibt die Abtei, sofern sie noch fortbesteht, Eigentümer des Rezeptes und verleiht dem Bier seinen Namen. Der Alkoholgehalt beträgt zwischen 6 % (*double*) und ca.7 % (*triple*).

Abteibier 2021

Brauerei Schlägl AUT Stil: Starkbier

0,33l

8,4%

In dichter Trübung schimmert das Abtei Bier 2021 honigfarben mit hellorangenen Reflexen. Ein lieblicher Fruchtmix aus reifen, exotischen Früchten wie Banane und Mango, begleitet von einem Hauch Gewürznelke, umschmeichelt die Nase. Im Zusammenspiel mit dem süßen Antrunk und der ausgewogen abgestimmten, trocken anmutenden Hopfenbittere entsteht ein vollmundiger Biergenuss.

Abteibier Tripel 2023

Brauerei Schlägl AUT Stil: Starkbier

0,33l

10%

Im Glas ein dunkler, leicht naturtrüber Honigton, in der Nase ein Aroma von reifen Bananen, Karamell und Ahornsirup. Ein weicher Antrunk enthüllt einen kraftvollen Körper, geprägt von reifen Früchten, getrockneten Feigen und einem wärmenden Alkoholgehalt. Die Hopfenbittere fügt sich harmonisch in den langanhaltenden Nachtrunk ein. Ein Bier mit hohem Reifepotenzial.

Abteibier 25

Brauerei Schlägl AUT Stil: Stout

0,33l

7,1%

Die Abtei Edition 2025 präsentiert sich tiefschwarz im Glas, gekrönt von einem cremefarbenen Schaum. In der Nase dominieren Noten nach frischen Kakaobohnen und Zartbitterschokolade. Schon beim ersten Schluck finden sich die Kakaonoten wieder, verstärkt durch die angenehme Rezenz die prickelnd den Gaumen umspielt. Das Wechselspiel aus Hopfen- und Röstbittere verleiht dem schwarzen Bock eine Leichtigkeit, die zum nächsten Schluck einlädt. Die gut wahrnehmbare Bittere begleitet den wärmend anmutenden Ausklang.

Affliegem Triple

Brauerei Alken Maes Belgien Stil: Triple

0,33l

9,0%

Frisch, brotig, ausgewogene Fruchtaromen, leicht erdig mit schöner Hopfenwürze und Zitrusnoten. Milde Malzigkeit und frische Früchte runden das Bier ab.

Abt 12

Brauerei St. Bernardus Watou Belgien Stil: Abby Ale

0,33l

10,0%

Dieses Bier hat im Glas eine sehr dunkelbraune Farbe und überzeugt im Aroma mit Noten von dunklen Früchten, Schokolade und Alkohol. Im Geschmack ist es sehr intensiv, süß und alkoholisch.

Gregorius

Brauerei Stift Engelszell, OÖ

0,33l

10,5%

Das Gregorius schimmert in einem kräftig dunklem kastanienbraun im Glas. In der Nase dominieren Kräuter- und Lakritz Aromen, welche von reifen Fruchtnoten unterlegt sind. Im Antrunk präsentiert sich ein kräftiger Malzkörper, welcher von Kaffee- und Röstaromen geprägt wird. Honig aus der Region und eine elsässische Weinhefe zaubern ein schönes Süß-Säure-Spiel auf den Gaumen. Leicht bittere Schokoaromen begleiten den wärmenden Abgang. Dunkel, kräftig, würzig, tiefgehend, nachdenklich

Benno

Brauerei Stift Engelszell, OÖ

0,33l

6,9%

Mit einem intensiven Rotschimmer erinnert das Benno an einen sonnigen Herbsttag im Donautal. Die feine Perlage bildet einen kompakten Schaum, welcher komplexe, würzig-grasige Hopfenaromen freigibt. Nach einem schlanken Antrunk spielt der elsässische Hopfen der Sorte Strissel Spalter seine ganze Kraft und Würze aus! Getragen von angenehmen Malzaromen, klingt dieses Bier mit einer intensiven, harmonischen Bittere aus. Herbstliches rot-gelb, würzig-grasiger Hopfen, belohnend

Falls wir Ihnen eine Flasche aus unserem Biersortiment bringen,
die das Haltbarkeitsdatum überschritten hat,
besteht kein Grund zur Sorge
Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist eine sehr relative Angelegenheit.
Unsere Biersommeliers erklären Ihnen gerne, warum!

Kräuterbiere, Fruchtbiere, Sauerbiere, obergärig/ untergärig

Kriek Mariage

Brauerei Boon Belgien Stil: Lambic

0,33l

8,0%

Dunkelrosa klares Bier mit einer fingerdicken hellrosa Schaumkrone, die von großen Mengen kleiner Kohlensäurebläschen gespeist wird. Im Duft rieche ich deutlich die Süß- und Sauerkirschen, aber auch den Geruch von Holz. Der Geschmack ist ebenfalls süß-sauer, aber auch weich mit einem schönen trockenen Nachgeschmack.

Friends Sour

Brauerei Hofstetten und Browar Stu Mostów AUT Stil: Sour Wildbier

0,33l

6,9%

Eine Brücke zwischen zwei Biernationen - gemeinsam mit Browar Stu Mostów aus Wroclaw (Polen), entstand unser erstes New England IPA (NEIPA). Die Hopfensorten Citra, Mosaic und Simcoe sorgen für einen fruchtigen Geschmack nach Maracuja. Und weil es nicht verrückt genug sein kann, haben wir einen Teil dieses NEIPA Suds mit Sauerbier-Hefe vergoren. Dadurch erhält das hopfige Bier eine saure Note und balanciert den vollen Körper angenehm aus. Mit kräftiger Eiweißtrübung, und feinem Schaum wird es am besten aus einem bauchigen Glas getrunken. Fruchtig und erfrischend sauer überrascht diese Version des Friends NEIPAs und lässt uns an tropische Früchte denken.

Faro

Brauerei Lindemans Belgien Stil: Lambic mit Kandiszucker

0,25l

4,5%

Es ist klar braun mit kurzzeitig weißer Schaumbildung, die aber nicht lange anhält. Das Aroma ist hefig, süß, nach Apfelmus, Babynahrung und Beeren. Interessant. Der Geschmack ist süß, spritzig, nach Apfel, Kirsche, Beeren, Karamell, leicht säuerlich. Mittelkräftig, leicht sirupartig, hohe Kohlensäure. Sehr fruchtig.

Framboise

Brauerei Lindemans Belgien Stil: Lambic mit Himbeere

0,25l

2,5%

Dieses traditionelle belgische Bier hat eine schöne rote Farbe im Glas. Das Aroma wird von Himbeernoten dominiert, am Gaumen ausgewogen fruchtig, süß und sauer.

Kriek

Brauerei Boon Belgien Stil: Lambic mit Kirsche

0,35l

4,0%

Ein Bier für echte Kirschen Fans! Diese traditionelle belgische Spezialität wurde mit wilden Kirschen eingebraut. In der Nase erinnert es an säuerliche, vollreife Kirschen. Am Gaumen ist es säuerlich, extrem fruchtig und zart herb mit tollem Trinkfluss. Kirsch-Lambic in Perfektion.

Berliner Weisse

Brauerei BRLO BRD Stil: Berliner Weisse

0,33l

4,0%

hat einen fast klaren, goldfarbenen Körper, der eine dünne, weiße Schaumkrone trägt. Das Aroma bietet würzige, erdige Noten, etwas gesäuerten Weizen und anschließend milde, birnen- bis feigenartige Fruchtester. Der Geschmack bietet eine gleichmäßige Mischung aus süßen, apfel-, birnen- und feigenartigen Fruchtestern, die in leichte, weizenartige Malznoten und eine dezente, ausgleichende Säure übergehen.

Whats´ A Vampire Bats

Brauerei Pulfer Kroatien Stil: Sour

0,5l

5,5%

Trübes Dunkelorange bis Ocker, minimale Schaumbildung. Aroma nach Vanille, Puderzucker, Dr. Oetker Puddingpulver, Zitrusfrüchten und tropischen Früchten. Ein Hauch von Erdbeerbonbons. Sanft, gehaltvoll, vollmundig, mittel- bis stark süß. Im Abgang eine angenehme, fruchtig-säuerliche Note. Leicht prickelnd, sanfte Kohlensäure. Geschmack nach tropischen Früchten, Guave, Mango, aber auch Banane, Ananas, Zitrusfrüchten und Erdbeerbonbons. Multivitaminsaft. Herb-süßer Abgang.



Waldbier Brauerei Axel Kiesbye obergärig

Wald Bier 2011 Tanne

Brauerei Bierkulturhaus Kiesbye Salzburg

Stil: Kreativbier mit Tannennadeln

0,75l 6,2%

Leicht trübes, bernsteinfarbenes Gold mit cremefarbener Schaumkrone. Süßes Aroma mit Butterscotch, Früchten, Heu und reichhaltigem Karamellmalz. Der Geschmack ist süß. Mittlerer Körper, cremige Textur. Im Abgang süß mit exotischen Früchten und viel Karamell.

Wald Bier 2013 Lärche

Brauerei Bierkulturhaus Kiesbye Salzburg

Stil: Kreativbier mit Lärchentrieben und Zapfen

0,75l 8,2%

Die Waldbier Edition 2013 Lärche ist bernsteinfarben und leicht opal, da sie vollständig naturbelassen nur durch eine sehr lange, 90tägige kalte Lagerung geklärt wurde. Alle Rohstoffe stammen zu 100 % aus Österreich. Für das milde Aroma werden Karamellmalze eingesetzt, die sich mit speziellem obergärigen Ale-Hefe und einer blumigen Hopfenkomposition zu einem süßlich-fruchtigen, aromatischen Potpourri vereinen. Die Ernte der Lärchennadeln und -zapfen gestaltete sich als sehr schwierig, da die Lärchen vereinzelt und in schwer zugänglichem Gelände standen. Schlussendlich wurden in 40 Stunden mühevoller Handarbeit rund 35 kg junge Lärchenzapfen & Triebe gepflückt. Die Nadeln haben harzig-zitronenartige Aromen und die attraktiven Lärchenzapfen geben pinien- und gewürzkräuterartige, süße Noten, die das Waldbier vollkommen lassen.

Wald Bier 2014 Schwarzkiefer

Brauerei Bierkulturhaus Kiesbye Salzburg

Stil: Kreativbier mit Schwarzkieferzapfen

0,75l 8,7%

Das Aroma ist stark malzig und leicht hopfig. Es duftet nach Rosinen, Karamell, Toast, Getreide, Heu und Keks mit Noten von Holz und Kräutern. Klare bis opale Bernsteinfarbe mit mittelgroßem Schaum. Der Geschmack ist mittelsüß, leicht bitter. Es schmeckt leicht buttrig und schweißig nach Tabak, gerösteten Nüssen, Rosinen, Karamell, Toast, Brot, Heu, Keks, Steinobst, Pflaumen, Beeren und Holz. Mittlerer Körper, öliges Mundgefühl. Kurzer, feinherber Abgang.

Wald Bier 2015 Fichte

Brauerei Bierkulturhaus Kiesbye Salzburg

Stil: Kreativbier mit Fichtenharz Spezialbier

0,75l 7,2%

Dunkelorange Farbe mit etwas cremefarbenem Schaum, der sofort verschwindet. Das Aroma hat süßes Malz, Honig, Zucker und etwas harziges Holz an der Spitze. Der Geschmack ist nicht so süß wie erwartet, sondern eher trocken und adstringierend. Ich bekomme hauptsächlich die Holznoten, Harz und einen leicht bitteren Abgang. Mittlerer Körper mit geringer Kohlensäure. Insgesamt ist es kein sehr komplexes Bier, man bekommt hauptsächlich die holzigen Aromen, aber andererseits bedeutet der Name "Holzbier", also war das vielleicht die Absicht.

Waldbier 2015 Sour Edition

Brauerei Bierkulturhaus Kiesbye Salzburg

Stil: Kreativbier mit Fichtenharz Spezialbier

0,75l 7,0%

WALDBIER (S)OUR Edition: „WALDGEREIFT“ Dieses Spezialbier wurde in einem historischen Holzbottich inmitten des Waldes vergoren. Durch die natürliche Flora des Salzburger Seelandes erhält dieses feinmilde Sauerbier seine Weichheit und subtile Säure. Frisch, facettenreich, außergewöhnlich. Alkohol: 7,0 vol%, Aroma: Kräuter - Quitte - Malz - Zedernholz.

Waldbier 2016 Wacholder

Brauerei Bierkulturhaus Kiesbye Salzburg

Stil: Kreativbier mit Wacholder

0,75l 6,0%

Gießt einen trüben Bernstein mit einem kleinen weißen Kopf. mildes Aroma von Heu, Getreide und grünem Tee. aber kein Gin für mich. Geschmack ist bittersüß und giny, mit Noten von Wacholder, Kräutern, grünem Tee, Gewürzen, Marzipan und Brot. fruchtiges und öliges Mundgefühl. irgendwie wie ein vollmundiges konzentriertes Helles.

Wald Bier 2019 Elsbeere

Brauerei Bierkulturhaus Kiesbye Salzburg.

Stil: Kreativbier mit Früchten der Elsbeere

0,75l 6,0%

Das besondere Brauverfahren verleiht dem Bier seine blumig-fruchtigen Nuancen. Es präsentiert sich mit kernigem Charakter vom dunklen Malz, Fruchtigkeit von den Hefen und Früchten sowie mit tonic-artiger Herbe und Frische vom Hopfen. Das naturbelassene und unfiltrierte Kreativbier, das durch eine sehr lange kalte Lagerung geklärt wurde, kann über mehrere Jahre im Keller reifen

Wald Bier Eiche 2020

Brauerei Bierkulturhaus Kiesbye Salzburg

Stil: Kreativbier im Eichenfass ausgebaut

0,75l 7,0%

Der Eichenbaum wurde bereits 2015 selektiert und gefällt, die geschnittenen Bretter dann bis zum Herbst 2019 getrocknet. Innungsmeister KR Schrimpl aus Niederösterreich fertigte dann hochwertigste Dauben daraus. Fassbauprofi Eder in Deutschland setzte daraus dann ein edles Barrique-Fass zusammen, das nach den Vorgaben der Kiesbye Naturbrauerei getoastet wurde. In das Fass wurde Waldbier gefüllt und so über viele Monate die feinen Holznoten in das Bier extrahiert.

Das besondere Brauverfahren verleiht dem Bier seine blumig-fruchtigen Nuancen, das Eichenholzfass die Aromen nach Bourbon, Rum und Marille. Seine feine Fruchtigkeit kommt von den Hefen, die Tonic-artige Herbe und Frische vom Hopfen. Das naturbelassene und unfiltrierte Kreativbier, das durch eine sehr lange kalte Lagerung geklärt wurde, kann über mehrere Jahre im Keller reifen. Eingebraut wurde im Juni in der Kiesbye Naturbrauerei in Obertrum bei Salzburg.

Wald Bier 2021 Tiroler Bergwald. Zirbe/Schwarzbeere

Brauerei Bierkulturhaus Kiesbye Salzburg

Stil: Kreativbier mit Zirbe und Schwarzbeere Spezialbier

0,75l 5,9%

Das besondere Brauverfahren und die Schwarzbeeren verleihen dem Bier seine blumigfruchtigen Nuancen, die Zirbenzapfen harzig-würzige Noten. Seine feine Fruchtigkeit kommt von den Hefen, die Frische und tonic-artige Herbe vom Hopfen.

Wald Bier 2022 Wachauer Auwald

Brauerei Bierkulturhaus Kiesbye Salzburg

Stil: Kreativbier mit Mädesüß und Silberweide Spezialbier

0,75l 6,2%

Als Basis kreierte der Kreativbrauer ein goldenes Bier, das im Laufe des Brauprozesses mit der Rinde der Silberweide und den getrockneten Blüten des Mädesüß aromatisiert wurde. Am Ende steht ein frisches Bier mit einem exquisiten Bouquet aus Apfelnoten, süßen Anklängen und dem Aroma würziger Wildkräuter.

Wald Bier 2023 Ausseer Mischwald

Brauerei Bierkulturhaus Kiesbye Salzburg

Stil: Kreativbier mit Tannenwipfeln und Vogelbeern Spezialbier

0,75l 6,5%

Tatsächlich erweist sich das rötlich-bernsteinfarbene Bier als hocharomatisch – auch wenn man die Zutaten nicht gleich erkennen kann. In der Nase wird man eher an Mostbirnen erinnert, im Trunk kommt eine angenehme leichte Säure als Balance zur durchaus ausgeprägten Süße. „Die Kombination von Herbe, deutlicher Süße und cremigem Bierschaum bildet im Mund ein sehr harmonisches Genuss-Dreieck“, sagt Kiesbye dazu. Er empfiehlt, das Bier möglichst einige Jahre reifen zu lassen (das Best Before Date liegt erst im Dezember 2028), aber es schmeckt schon frisch sehr fruchtig und reif.

Wald Bier 2024 Steyrtaler Schluchtwald

Brauerei Bierkulturhaus Kiesbye Salzburg

Stil: Kreativbier mit Lindenblüten und Alpen- Johannisbeeren Spezialbier

0,75l 6,6%

Für den Jahrgang 2024 wurden Zutaten aus dem Steyrtaler Schluchtenwald ausgewählt. Schluchtenwälder sind aufgrund der Standortbedingungen selten und kommen meist nur kleinflächig vor. Die Wälder zeichnen sich durch lockeren, geröllartigen Boden aus und bevorzugen ein kühl-feuchtes Klima. Die Linde ist ein typischer Vertreter in diesen Wäldern und auch die Alpen-Johannisbeere ist dort zu finden.

Während der Kaltreifung im Lagerkeller wurde der Sirup der Lindenblüte sowie der Saft der Alpen-Johannisbeere zugegeben. Der Geschmack des Bieres ist erfrischend, fruchtig mit einer leicht herben, bitteren Note. Durch die Lindenblüte erhält das Bier zusätzlich kräuterartige, leicht pfeffrige Nuancen.

Süße, Säure und Bitternoten sind gut ausbalanciert, durch den Hopfen in Verbindung mit den Waldzutaten entstehen spannende Fruchtaromen. Im Abgang dominiert der Geschmack von Karamell und eine leichte, fruchtige Schärfe, die zum Weitertrinken anregt.



Trappistenbiere obergärig

Als Trappisten werden Biere bezeichnet welche ausschließlich in Klöstern des Trappistenordens gebraut werden. Lediglich 9 Klöster haben vom Papst die Erlaubnis erhalten dies zu tun **5 in Belgien, zwei in Holland eines in Italien eines Frankreich und eines in England**. Diese Biere sind allesamt obergärig und gleichen sich oftmals an belgische Dubbels und Tripels an, jedoch sind sie von einer Qualität die als hervorragend eingestuft werden kann.

Westmalle Dubbel

Brauerei Westmalle Belgien 0,33l 7,0%

Ein rotbraunes Trappistenbier, malzig und fruchtig, das einer 3-wöchigen Nachgärung unterzogen wird. Dieses Ale hat eine volle, hellgelbe Schaumkrone. Das Bukett ist voller Ester und Fruchtigkeit. Noten von reifen Bananen dominieren. Der Geschmack ist fruchtig und leicht bitter, mit einem langen, trockenen Abgang.

Westmalle Tripel

Brauerei Westmalle Belgien 0,33l 9,5%

Ein kräftiges, trockenes und würziges Trappistenbier. Das Produkt einer 5 Wochen dauernden zweiten Gärung. Dies ist ein komplexes Ale mit einem fruchtigen Aroma und einem schönen, nuancierten Hopfenduft. Es ist weich und cremig im Mund, mit einer bitteren Note, die vom fruchtigen Aroma getragen wird. Ein außergewöhnliches Ale mit viel Finesse und Eleganz und einem herrlich langen Nachgeschmack.

Westmalle Extra

Brauerei Westmalle Belgien 0,33l 4,8%

Das goldblonde Westmalle Extra wird nur zweimal im Jahr gebraut, hauptsächlich für den Gebrauch innerhalb der Abtei. Westmalle Extra ist das Tafelbier, das den Mönchen und ihren Gästen serviert wird, und wird mit Wasser, Gerstenmalz und Hopfenzapfen gebraut. Für dieses Bier wird auch die Hefe Westmalle Dubbel und Tripel verwendet. Westmalle Extra ist ebenfalls obergärig, aber mit 4,8 % Alkoholgehalt deutlich leichter als seine Schwesterbiere. Es hat das charakteristische Westmalle-Aroma mit Hopfen im Abgang.

Rochefort 6

Brauerei Rochefort Belgien 0,33l 7,5%

Ungefiltert. Dieses Bier, das älteste der drei Trappistenbiere von Rochefort, hat die rötliche Farbe von Herbstlaub, einen weichen Körper und einen erdigen, kräuterigen Geschmack (ein Hauch von Darjeeling-Tee), der sich zu einer tiefen Fruchtigkeit entwickelt.

Rochefort 8

Brauerei Rochefort Belgien 0,33l 9,2%

Der Cousin des Rochefort 10 mit geringerem Stammwürzegehalt. Dieses Bier mit dem Spitznamen „Spéciale“ („Das Besondere“) ist die neueste Produktion. Das Rochefort 8 hat eine gelbbraunere Farbe und ein ausgeprägteres Aroma mit einer noch reicheren Fruchtigkeit (ein leichter Unterton von Feige?) und einer etwas würzigeren Trockenheit, wie die eines Kuchens, die den letzten Noten einen ausgewogenen Abschluss verleiht.

Rochefort 10

Brauerei Rochefort Belgien 0,33l 11,3%

Ungefiltert Um die Modernisierung der Brauerei auf die richtige kommerzielle Grundlage zu stellen, wurde 1952 große Sorgfalt auf die Einführung der beiden neuen Biere von Rochefort gelegt. Das Refektoriumsbeer war die Grundlage für die Entwicklung des „Middel“ (auch bekannt als „Merveille“), aus dem das Rochefort 6 wurde. Das 10er brauchte jedoch etwas anderes, um es aufzuwerten: Kandiszucker, getränkt in der Würze in Metall Körbe, damals eine echte Innovation. Darüber hinaus wurden beim Brauprozess zwei Malze verwendet: Pils- und Karamellmalz, außerdem Weizenstärke, zwei Hopfensorten und Rocheforts eigene Hefe. Das Ergebnis war das kraftvolle Rochefort 10, ein Bier, das mit seiner kräftigen Portion Alkohol sicher das Herz erwärmt.

Zundert 10

Brauerei Zundert Niederlande 0,33l 10,0%

Blumen, Eiche und ein wenig Zitrus. Datteln und süßer Tabak, ein wenig Eiche. Braunes, trübes Bier mit guter Schaumkrone und Spitzen. Süßer Abgang mit Eichennoten. Gut versteckter Alkohol. Sehr angenehm in der Nase. Aussehen: trübes, tiefbraunes Bier mit hoher und dichter beiger Schaumkrone mit perfekter Retention. Aroma: Reichhaltige Fruchtnoten, Toast, würzige Noten, dunkle Schokolade. Geschmack: relativ trocken, reichhaltige Malze und Ester, dunkle Schokolade, würzige Hefe, Hopfen

Stout, Porter obergärig

Porter ist ein dunkles, oft tiefschwarzes Bier mit einem malzigen oder sogar röstmalzbetonten Geschmack. Traditionell war Porter häufig stark gehopft und daher herb. Heute steht der Begriff für verschiedene Arten von Bier. im englischen Sprachraum bezeichnet es ein meist obergäriges Bier mit einem Alkoholgehalt von 5 %. Stout ist eine Version von Porter-früher etwas stärker als dieses.

Guinness Stout

Brauerei Guinness Irland Stil: Extra Stout

0,33l 5,0%

GUINNESS Extra Stout besticht durch seinen unverwechselbaren kräftigen schwarzen Farbton und präsentiert sich mit einer dichten Schaumkrone im Glas. Das Aroma ist mittelstark ausgewogen und mit feinen Röstaromen versehen. Zudem sind fermentierte Fruchtakzenten wahrnehmbar. Der Gerstengeschmack setzt sich deutlich gegenüber dem Hopfen durch. Sanft am Gaumen, mit leichtem Biss und trockenem Abgang. Die bitteren und süßen Noten vereinen sich und schaffen dadurch eine wunderbare Komposition.

Der Gentelman

Brauerei Schlägl AUT Stil: Milk Stout

0,33l 6,5%

Ein Bier von vornehmer Eleganz. Das Milk Stout präsentiert sich schwarz-braun, bedeckt mit kaffeefarbenem Schaum. Kakaotöne schmeicheln der Nase, der Antrunk ist sehr vollmundig und umspielt den Mundraum mit seinem schokoladigen Aroma und einer frisch anmutenden Röstaromatik. Die vom Milchzucker getragene Cremigkeit legt sich weich auf die Zunge.

Georg Cognac Barrel Ages

Brauerei Mikkeller Dänemark Stil: Fass gereiftes Imperial Stout

0,43l 12,1%

Wird schwarz und merklich dick eingeschenkt, mit einer kleinen dunkelbraunen Schaumkrone, die sich nach ein paar Minuten auflöst und schaumig wird. Schokolade, Likörwein, Pflaume, Vanille, Eiche, Schokoladenfondant, Weihnachtspudding, Brandy, ein Hauch von Alkohol im Abgang. Voller, dicker Körper, der die Zunge umhüllt, wie Schokoladenmilch.

Dark Horizon 4 ed

Brauerei Nogne Norwegen Stil: Imperial Coffee Stout

0,43l 16,0%

Hat eine dunkelbraune bis schwarze Farbe mit einer kleinen beigen Schaumkrone. Aroma von dunkler Schokolade und Brownies, Portwein, Metall, Gummi, Nougat, Eiche, Likör, Lakritz und Leder. Hauch von Rauch. Etwas Umami, das mich an Sushi erinnert. Komplexes Aroma von dunkler Schokolade, Asche, Likör, Kaffee, Karamell und Lakritz. Wärmender Alkohol am Ende. Hat ein seidiges und likörartiges Mundgefühl, vollmundig und von mittlerer Bitterkeit. Reichhaltig und schwer mit einer großartigen Balance.

Der Feurige

Brauerei Schlägl AUT Stil: Spice Porter

0,33l 5,4%

Dunkles Schwarzbraun sorgt für eine imposante Optik, die mit Schokolade, Kakao und Röstaromen in der Nase bestätigt wird. Ein Hauch von Kaffee umspielt den Gaumen. Perfekt ausgewogen, dominiert die Chili-Schärfe nicht den ersten Schluck, sondern breitet sich nach und nach taktvoll aus. Schokolade und Chili geben sich einer spektakulären Geschmackskombination hin.

Chocolate Porter

Brauerei Pöhjala Estland Stil: Imperial Porter

0,33l 10%

In der Nase dunkle Schokoladennoten, die sich mit den warmen und erdigen Tönen von geröstetem Malz und Roggen vermischen.

Am Gaumen frisches Gebäck und dekadente Schokolade, die durch Noten von dunkler Brotkruste und gerösteten Haselnüssen akzentuiert werden. Der Abgang ist sanft und sättigend, mit einem Hauch von Karamell und geröstetem Malz, der eine leichte anhaltende Bitterkeit am Gaumen hinterlässt.

Robustus 6

Brauerei Riegele BRD Stil: Porter

0,33l 5,0%

6 verschiedene Malzsorten sind der Grund für die Namensgebung des Robustus 6. Ein cremig, leichtes Porter-Bier, welches im Geschmack an Kaffee und Schokolade erinnert.

Chocolate Stout

Brauerei Samuel Smith GB Stil: Stout

0,5l 5,0%

Samuel Smith - Organic Chocolate Stout. Dieses Stout wurde mit großzügigen Mengen Kakao gebraut um ihm eine tiefschwarze Farbe und eine cremige Schaumkrone zu verleihen. In Nase und Mund ist es intensiv süß-schokoladig.

Powidl Porter

Brauerei Brauschneider AUT Stil: Porter

0,33l

5,5%

Das Powidl Porter kombiniert österreichische Küche mit britischer Brautradition. In Buchteln & Germknödel wohlbekannt kommt unser hausgemachter Powidl, aus garteneigenen Zwetschken, in dieses dunkle Bier! Der würzige Powidl, mit Zimt und Nelken, und das karamellige Porter, mit feinen Röstaromen, abgerundet mit fruchtigem Zwetschkennektar, ergibt ein unkonventionell aromatisches Geschmackserlebnis, Zitat Braumeister Felix Schneider

Hammer

Brauerei Brauschneider AUT Stil: Baltic Porter

0,33l

7,0%

Abgeleitet vom englischen Porter, wird dieses seltene 'Baltic Porter' untergärig eingebraut. Ein Starkbier mit sehr weichem Körper und vielschichtigen Geschmacksnoten, die an Kaffee, Karamell, Toffee oder dunkle Früchte erinnern.

Schwarze Schaf

Brauerei Gusswerk AUT Stil: Stout

0,33l

5,0%

Mahagonifarbe mit feinem, hellbraunen Schaum. Im Duft hopfen-harzig und röstaromatisch mit Anklängen an Leder, Rauch, Tabak und Dörrfeigen. Am Gaumen schlank mit Kandisnoten und Röstsäure. Im Ausklang dann trocken und langanhaltend mit Kräuternoten, dunkler Beeren-Aromatik und feiner Säure. Schöne Röstaromatik von Duft bis Nachhall, mild und charakterstark zugleich.

Chocolate

Brauerei Browar Stu Mostow Polen Stil: Stout

0,5l

5,7%

Malzige Noten von Schokolade, Karamell und Kaffee dominieren hier und tauchen auch am Gaumen wieder auf. Die Zugabe von Milchzucker (Laktose) verleiht dem Bier mehr Körper und Süße. Geröstete Gerste bringt zusätzlich zur Farbe noch Bitterkeit. Die Stickstoffsättigung mit einer speziellen Technologie verleiht eine cremige Textur und eine schöne, feinperlige Schaumkrone und ein feines Mundgefühl.

Cocoa Wonderland

Brauerei Thornbridge GB Stil: Porter

0,44l

6,8%

Dieses Chocolate Porter ist eines der bekanntesten Biere von Thornbridge, das für seine Cremigkeit, Aroma und Balance geschätzt wird.

Cocoa Wonderland hat einen vollen und kräftigen Körper und seidigen Abgang. Echte Schokolade wurde im Brauprozess beigefügt.

Barleywine obergärig

Barley Wine ist eine sehr starke Alesorte mit mindestens 7% Alkoholgehalt, teilweise auch mit bis zu 13% und entsprechend hoher Stammwürze. Der Name leitet sich vom Wein (englisch: *Wine*) ab, da der Alkoholgehalt eher dem eines Weins ähnelt als dem anderer Biere. Barley Wines werden bevorzugt im Winter konsumiert und weisen eine meist rötliche, dunkle Färbung auf. Sie schmecken normalerweise zuerst wegen ihres hohen Alkoholgehaltes süßlich, schlagen jedoch im Abgang ins Bittere und Hopfige um. Des Weiteren existieren auch Waldbeeren-, Eichen-, Whisky- und Salzwasseraromen, sowie häufig Weingeschmack, welcher durch die hohe Konzentration von Ale-Hefe erreicht wird.

Dies Irae

Brauerei Gusswerk AUT Stil: Barley Wine

0,33l

10,9%

Kastanienbraun naturtrüb mit sehr feinem beigefarbenem Schaum. Im Duft erinnert es an Johannisbrot, Dörrfeigen, Zwetschkenbrand und Zedernholz. Voll und Weich im Mund mit sehr feiner Kohlensäure. Dann folgen im Eindruck Karamell, herbe Kräuter, Dörrzwetschken, sowie alkoholische Wärme. Im Ausklang röstaromatisch mit Anklängen an Leder und eingelegte Nüsse, lange Herbe und Wärme.

French Oak Series

Brauerei Mikkeller Dänemark Stil: Barley Wine

0,35l

19,3%

Ergibt ein trübes Bernstein mit cremefarbenem Schaum und fruchtigem Eichenaroma. Der Geschmack ist im Vordergrund von Holz und Eiche geprägt, mit durchgehenden Wein- und Fruchtnoten, die zu einem eichenholzigen, fruchtigen Abgang führen.

Eisknacker

Brauerei Brew Age AUT Stil: Barley Wine

0,33l

12,4%

Bei winterlichen Temperaturen frieren wir einen Teil des Nussknackers als Wasser aus. Das verbleibende Bier wird dadurch in allen Eigenschaften intensiviert und der Eisknacker erblickt das Licht der Welt: stark, mit malzigen Dörrobst Aromen. Eine Wucht!

Red Ale, Pale Ale, Brown Ale, Strong Ale, Bitter obergärig

Diese sind in der Regel obergärige englische Biere oder die den angeglichen sind. Durch die obergärige Hefe haben diese Biere sehr oft fruchtige Aromen und können unterschiedliche Bittergrade aufweisen. Die Engländer sind absolute Spezialisten, wenn es um geschmackvolle und alkoholarme Biere geht. Es gibt unterschiedliche Kategorien vom Mild Ale, Bitter (was jedoch nichts mit der Bittere selbst zu tun hat)

Kilkenny Irish Red

Brauerei Kilkenny Irland Stil: Red Ale 0,44l 4,2%

Kilkenny Irish Red hat ein süßes, etwas saures Aroma mit Noten von gerösteten Nüssen. Im Geschmack ist es leicht säuerlich, mit einer fruchtig-karamelliger Süße. Es ist im Körper weich und mild. Im Nachtrunk zeigt sich ein wenig Honig sowie eine röstige, nussige Bitterkeit.

KWAK

Brauerei Bosteels Belgien Stil: Strong Ale 0,33l 8,4%

Ein klares, bernsteinfarbenes bis ockerfarbenes Bier mit cremefarbenem Schaum, der nur einen Ring hinterlässt. Aroma: Bonbons, Melasse, Toffee, Butterschokolade, rote Beeren, Herzhaftigkeit. Geschmack: süßlich, alkoholisch, warm. Langsam zu trinken, glatt und langanhaltend, mit einem mittel- bis leicht bitteren Abgang

Best Bitter

Brauerei St Peters GB Stil: Bitter 0,5l 3,7%

Ein traditionelles Bitter aus der St. Peter's Brauerei mit einer klaren Bernsteinfarbe. Mild, nussig und malzig überzeugt es in der Nase. Der Geschmack ist leicht mit nur 3,7% und trocken.

Ruby Red Ale

Brauerei St. Peters GB Stil: Red Ale 0,5l 5,1%

Dieses Bier wurde mit einer steirischen Hopfensorte gebraut und hat eine rötliche Bernsteinfarbe. Das Aroma erinnert an Karamell und Beeren. Am Gaumen ist es fruchtig-süß mit einem würzigen Abgang.

India Ale

Brauerei Samuel Smith BG Stil: Bitter 0,5l 5,0%

Dieses Bier hat eine klare Bernsteinfarbe im Glas. Im Aroma hat es einen hopfigen Charakter, gefolgt von einem leicht malzigen Hintergrund. Geschmacklich ist es sehr ausgewogen hopfenbitter und malzsüß.

Pale Ale

Brauerei Sierra Nevada Stil: Pale Ale 0,35l 5,6%

Das Sierra Nevada Pale Ale ist eines der beliebtesten Craftbiere der USA! In der Nase erinnert es an Zitrusfrüchte und Grapefruit. Am Gaumen ist es intensiv fruchtig und bitter.

Pale Ale

Brauerei Maisel & Friends BRD Stil: Pale Ale 0,33l 5,2%

Es kommt goldgelb leuchtend daher, frisch und fruchtig im Geschmack, mit deutlicher Zitrus- sowie Maracujanote, leicht karamelligem Malzprofil und natürlich Hopfen ohne Ende!

Mühlviertler Pale Ale

Brauerei Hofstetten AUT Stil: Pale Ale 0,33l 4,5%

Eingetrübte goldene Farbe mit weißer Schaumkrone. Hopfiger, fruchtiger Geruch. Geschmacklich hopfig, fruchtig, leicht malzig. Mittlere Süße mit mittlerer Bitterkeit, mittlerer Körper mit spürbarer Kohlensäure.

AAA

Brauerei Gusswerk AUT Stil: Aber Ale 0,33l 5,4%

Goldgelb opal mit Orangeschimmer und feinem Schaum. Im Duft intensiv Bitterorange, Pfirsich- und Marillennoten, herbe Kräuter, Karamell. Weich und rund am Gaumen, sanfte Kohlensäure. Dann trockene Malznoten und kurze Süße, erinnernd an Sternfrucht und wieder Bitterorange. Im Ausklang lange Herbe mit Anklängen an Kräuter – getrockneten Thymian, Oregano. Fruchtig und freundlich, durchaus aber deutliche Bittere im Nachhall.

Ziher

Brauerei Pulver Kroatien Stil: Pale Ale 0,5l 5,5%

Das Aroma ist zitronig, tropisch-fruchtig, blumig und körnig. Das Bier hat eine klare, dunkelgoldene Farbe mit dichtem, seifigem, cremefarbenem Schaum und prickelndem Aussehen. Der Geschmack beginnt leicht bis mittel süß, körnig und harzig, gefolgt von milden tropisch-fruchtigen und zitronigen Noten. Das Mundgefühl ist weich, der Abgang mittelbitter. Mittlerer Körper, ölige Textur und lebhaft Kohlensäure am Gaumen.

OP & Top

Brauerei Molen NL Stil: Pale Ale 0,33l 4,5%

Im Glas eine unklare Bernsteinfarbe. In der Nase dominiert das fruchtige Zitronenaroma. Der Geschmack ist erfrischend fruchtig, leicht süß und trocken.

IPA, NEIPA, Session, English IPA, American IPA obergärig

Ist ein helles, stärker eingebrautes Pale Ale. Das Bier soll im 19. Jahrhundert in England und Schottland für die indischen Kronkolonien mit einem höheren Alkohol- und Hopfengehalt gebraut worden sein. IPAs haben einen relativ hohen Alkoholgehalt (6 bis 9 Vol%) und eine Stammwürze von etwa 16 bis 20°P. Die starke Hopfenbetonung und Obergärung des IPA sind nicht die einzigen Merkmale dieses Bierstils. Noch einprägsamer sind die starke Hopfenbittere und häufig auch fruchtige Aromen. Viele Sorten haben Noten von Zitrusfrüchten, Maracuja oder Papaya. Ein klassisches *India Pale Ale* hat einen sehr kräftigen und intensiven Geschmack. Die fruchtige Note sollte stark hervortreten und bereits beim Aromatest deutlich wahrnehmbar sein.

Die Mutige

Brauerei Schlägl AUT Stil: NEIPA

0,33l

6,0%

Das NEIPA präsentiert sich im Glas stilgerecht mit einer satten, dichten Trübung in hellem Gelb, gekrönt von weißem Schaum. In der Nase zeigen sich fruchtige Citrusnoten, dominiert von Maracuja. Der cremige Körper nimmt den gesamten Mundraum für sich ein und lässt nach und nach die fruchtigen Aromen durchdringen. Maracuja und Ananas tanzen auf der Zunge, untermalt von einer dezenten Bittere des Mosaic-Hopfens. Der mächtige Körper klingt langsam aus und lässt noch Minuten später von den fruchtigen Noten träumen.

Nicorbar IPA

Brauerei Gusswerk Salzburg Stil IPA

0,33l

6,4%

Bernsteinfarbe mit kupferroten Reflexen und naturweißem Schaum. In der Nase erinnernd an Maracuja, Papaya, Harz, Zitruschalen. Am Gaumen voll mit lebendiger Kohlensäure und Bittere. Danach rauchige und karamellige Malznoten und Erinnerungen an grünen Tee mit einem Ausklang zwischen fruchtiger Süße, alkoholischer Wärme und langer Bittere. Für die Freunde ernsthafter Hopfenbittere, fruchtig abgefedert im kräftigen Malzkörper.

Kosmos

Brauerei Pöhjala Estland Stil: NEIPA

0,33l

5,5%

Trübe, blass-bernsteinfarbene Farbe mit großem, schaumigem, cremefarbenem Schaum. Hopfenbetonte Nase mit Passionsfrucht, Honig, Ananas, Grapefruit, Birnen, süßem Malz und einem Hauch von Biskuitkuchen. Hopfenbetonter Geschmack mit Noten von Passionsfrucht, Ananas, Honig, Grapefruit, Weißbrot, Orangenschale, Birnen, Wassermelone, Zucker und einer großzügigen Zitrusbitterkeit im Abgang. Mittlerer Körper mit einer gewissen karamelligen Süße.

Checkred Future

Brauerei SKA Brewing USA Stil: IPA

0,33l

6,5%

Ein klassisches IPA aus den USA, genauer gesagt Durango in Colorado. Die intensiven Aromen tropischer Früchte werden von einer Bitterkeit mit leichten Anklängen von Zitrusaromen und Kiefernharz begleitet.

Torpedo Extra

Brauerei Sierra Nevada USA Stil: IPA

0,35l

7,5%

Das Aroma wird dominiert von intensiven Hopfen- und exotischen Fruchtnoten. Am Gaumen ist es üppig Karamellmalzig, sehr fruchtig mit Aromen von Kiefernadeln und frisch geschnittenem Gras, sowie Maracuja und Mango. Im Abgang typisch bitterhopfig.

Vuur & Vlam

Brauerei Molen NL Stil: IPA

0,33l

6,2%

Ein Bier, welches eine trübe Bernsteinfarbe besitzt und im Aroma nach Zitrone, Mango und Orange duftet. Der Geschmack ist süß-fruchtig und sehr bitter.

Alphatier

Brauerei Brew Age AUT Stil: NEIPA

0,33l

5,6%

'Juicy, Hazy, Smooth. Mehr Hopfen geht nicht - Echt nicht!Eingeschenkt offenbart sich ein Fest der Sinne. Ein blondes, samtiges Bier mit feiner Naturtrübung. Es verströmt einen betörend fruchtigen Duft. Haferflocken und eine sanfte Bittere verleihen ein weiches Mundgefühl. Das Alphatier markiert sein Revier innerhalb der IPAs als Hopfensmoothie: fruchtig, frisch und frech!' Zita

Green Mountian

Brauerei Thornbridge GB Stil: Session IPA

0,33l

4,3%

Helles Goldgelb im Glas mit durchgehender Trübung. In der Nase fruchtig hopfig, Grapefruit und tropische Anklänge. Am Gaumen leicht cremig und dank dem geringen Alkoholgehalt sehr süffig, perfekt für sommerliche Tage.

Soup

Brauerei Garage Spanien Stil: IPA

0,44l 6,0%

Dieses IPA wurde mit Citra und Mosaic gehopft, ist pfirsichfarben im Glas mit durchgehender Trübung und birgt Aromen von tropischen Früchten. Ein Hauch Zitrus sorgt für die Frische, der Hopfen ist sehr balanciert, der Körper dicht aber seidig und am Gaumen findet sich eine elegante Bitterkeit.

Virmalised

Brauerei Põhjala Estland Stil: IPA

0,33l 6,5%

Ein IPA mit orangener Färbung. In der Nase wirkt die Hopfung mit Magnum, Amarillo, Centennial und Citra. Der Antrunk mit leichter Süße wechselt im Abgang zu einer ausgeprägten Bittere.

Buzz

Brauerei Bevog AUT Stil: Hazy IPA

0,33l 5,7%

Das erste DDH Hazy IPA der Core Range von Bevog. Die Kollision von sanftem Steinobst und tropischen Früchten in Aroma und Geschmack macht jeden IPA-Fan glücklich.

Uus Maailm

Brauerei Põhjala Estland Stil: Session IPA

0,33l 4,7%

Blasses Gold mit zarter Trübung und weißer Krone.

Aus dem Glas steigt eine intensiv fruchtige Bowle – tropische Ananas und Passionsfrucht, kombiniert mit reifem saftigem Pfirsich und einem Hauch von weißem Traubenmost.

Trocken am Gaumen, geschmacklich gestaltet es sich wie die Nase – dazu gesellt sich ein Zitronen- und Limetten-Kick, mit angenehmer Bitterkeit für die Balance.

American

Brauerei Brewar Stu Mostow Polen Stil: IPA

0,5l 6,8%

Ein essentielles Bier mit Karamellfülle und stark ausgeprägter Bitterkeit. Es besticht durch ein hopfiges Aroma mit Kräuter- und Harzakzenten sowie tropischen Früchten. Für Liebhaber ausgeprägter Bitterkeit

Juicebang

Brauerei Bereta Rumänien Stil: IPA

0,44l 6,0%

Trübes Gelb, kleiner bis mittlerer cremeweißer Schaum, gute Haltbarkeit. Mäßig bis stark hopfig, tropische Aromen, Ananas, Grapefruit, Gras. Leichte Malz- und Hafernoten im Hintergrund. Weiche, saftige, zähe, cremige Textur. Leichter Körper. Sanfte Adstringenz. Geschmack nach tropischen Früchten, Ananasbonbons, Zitrusfrüchten, Malz und Vanille. Leicht trockener Abgang.

Juicy

Brauerei Loncium AUT Stil: NEIPA

0,33l 5,7%

Loncium - Juicy NEIPA, ein New England IPA, unfiltriert und naturtrüb abgefüllt. Die im Bier eingebrauten Haferflocken und der Weizen runden den Körper dieses extrem fruchtig-hopfigen Bieres ab. Die Hopfennoten sind dennoch balanciert und die Getreidesorten sorgen für ein angenehmes Mundgefühl. Ein Smoothie für Bierliebhaber.

NBT

Brauerei Bereta Rumänien Stil: IPA

0,44l 6,3%

Trübgelbe Farbe, mittelgroßer weißer Schaum, grasig-leichte Zitrusnote. Grasig, fruchtig, leicht grapefruitig und leicht haferig mit einem fast herb-bitteren Abgang.

Gefrorenes Citra

Brauerei Hofstetten AUT Stil: NEIPA

0,33l 9,9%

Die erste Variante mit Citra-Hopfen bringt erfrischende Noten von Maracuja und Limette ins Glas.

Gefrorenes Mosaic

Brauerei Hofstetten AUT Stil: NEIPA

0,33l 9,9%

Die Mosaic-Edition überrascht mit leicht pfeffrigen Nuancen, begleitet von Honigmelone und Zitronenverbene.

Gefrorenes Simco

Brauerei Hofstetten AUT Stil: NEIPA

0,33l 9,9%

Und für ein volles Tropen-Erlebnis sorgt die Simcoe-Version, die an Litschi und Mandarine erinnert – wie ein Schluck Urlaub im Glas. Das leuchtende Gelb und der cremige Schaum lassen einen direkt ans Meer denken.

Lager, Pils, Bock, Weissbier obergärig untergärig

Diese sind spezielle untergärige helle Biere die den heutigen „**Fernsehbiere**“ Entsprechen.

Lagerbiere haben nicht zu viel Bittere und auch wenig Alkohol. **Pilsbiere** sind in der Regel hopfenaromatischer.

Bockbiere sind stärker eingebraute Biere, können hell oder dunkel sein.

Adriaan Wit

Brauerei Jopen Niederland Stil: Wit

0,33l

5,0%

Aroma: Weizenmalz, Karamell, Stroh, Kräuter, Zitrusfrüchte, Banane, Koriander, blumige Gewürze, Hefe. Aussehen: cremefarbener, guter, dichter Schaum auf neblig-strohgoldenem Körper. Geschmack: Weizenmalz, Kräuter, Karamell, Stroh, Zitrusfrüchte, Banane, Koriander, Gewürznelke, blumige Gewürze, Hefe, süßer und leicht hefiger Abgang

Schlenkerla Rauchbier Märzen

Brauerei Aecht BRD Stil: Rauchbier Märzen

0,5l

5,1%

Aussehen: klares, tiefes Kupferbraun mit dezenter hellbrauner Schaumkrone. Aroma: mittlerer Rauch, leichter Speck. Gaumen: mittleres, volles Mundgefühl, mittlere Kohlensäure. Geschmack: leichter Rauch im Vorfeld und durchgehend, Speck, kein Hopfen. Guter rauchiger Abgang.

Schlenkerla Rauchbier Weizen

Brauerei Aecht BRD Stil: Rauchbier Weizen

0,5l

5,2%

Mit einem ziemlich klaren, tief bernsteinfarbenen Farbton, einer anhaltenden Schicht von hellbraunem, steinigem Schaum, mit Bändern und Deckchen-ähnlichem Anhaften an der Spitze. Die Nase war rauchig, Getreide/Weizen, leichtes Toast, leichte Hefe, ein Hauch von Banane und Gewürzen, Trockenfrüchte, ein bisschen Schalen. Mittelkräftig, der Geschmack war wie die Aromanoten, mit durchweg lebhafter Kohlensäure und einem frischen Abgang. Ein herzhaftes Weizen mit ausgewogenen rauchigen/holzigen Eigenschaften.

Granitbier

Brauerei Hofstetten AUT Stil: Lager mit Heißen Steinen

0,33l

5,5%

Malziges Aroma mit Karamell, Brot und Getreide. Klare Bernsteinfarbe mit einem Medium mit Kopf, das am Glas haftet. Voller malziger Geschmack mit nussigem Aroma, Getreide und leicht blumigem Hopfen, schöne Balance. Mittelsüß. Die Textur ist ölig mit einem lebendigen Mundgefühl. Der Abgang ist kurz und leicht bitter

Trumer Pils

Brauerei Trumer AUT Stil: Pils

0,33l

4,9%

Extra trocken, feinperlig und schlank überzeugt

Trumer Pils mit seinen blumig-hopfenaromatischen Noten und einer fein ausbalancierten Bittere.

Eisberbock

Brauerei Gusswerk AUT Stil: Bock

0,25l

11,5%

Gießt ein fast klares Bernstein mit schnell verschwindendem, cremefarbenem Schaum. Das Aroma ist hübsch malzig mit viel Trockenfrüchten, Rosinen, Pflaumen, Honig, Sirup, Karamell und Marzipan. Mittelvoller bis voller Körper mit sehr sanfter Kohlensäure, mittlerer Süße und mittlerer Bitterkeit. Der Geschmack ist wieder malzig, viel süßes Malz, süße Körner, Keks, Karamell, Honig, Trockenfrüchte, Rosinen, aber ausgewogen mit einer kräuterigen, bitteren Hopfenpräsenz im Hintergrund. Endet mit leichter bis mittlerer Bitterkeit und etwas Restsüße. Dickflüssig

Malzkönig

Brauerei Schlägl AUT Stil: Dunkles Vollbier

0,33l

5,0%

Eine kräftig dunkle Bierspezialität, gebraut mit dem reinen Urgesteinswasser des Böhmerwaldes. Es begeistert mit betonten Malzaromen, einer dezenten Süße und milden Hopfenaromen. Samtig, edel und Kastanienfarben wurde dieser Bierstil mit langer Tradition schon in mittelalterlichen Königshäusern hoch geschätzt und gerne genossen

Schlenkerla Rauchbier Weichsel

Brauerei Aecht BRD Stil: Rauchbier mit Weichselholz

0,5l

4,6%

Für das Aecht Schlenkerla Weichsel Rotbier wird das Malz über Feuer mit hochwertigem Kirschholz getrocknet und nicht wie beim klassischen Rauchbier über Buchenholzfeuer. Im Gegensatz zum würzigen Buchenrauchmalz hat das Kirschrauchmalz ein fruchtiges, fast süßliches Raucharoma und sorgt für eine kupferrote Farbe im Glas. Feinster Aromahopfen ergänzt den vielschichtigen Rauchgeschmack um eine beerige Note. Mit 4,6% Alkohol ist Aecht Schlenkerla Weichsel des Heller-Bräu Trum ein vollmundiges, angenehm süßes Bier.

Udune

Brauerei Pöhjala Estland Stil: Witbier

0,44l

4,5%

Dieses Wit Bier wurde mit Orangenschalen, Holunderblüten und Koriandersamen gebraut. Diese sorgen für ein zusätzliches Geschmackserlebnis, der Holunder bringt eine dezente süße in das Bier.

Blanche

Brauerei Corsendonk Belgien Stil: Witbier

0,33l

4,8%

Das Blanche von Corsendonk Blanche ist ein erfrischendes Weißbier nach belgischer Art. Es wird mit den besten Zutaten in den belgischen Ardennen gebraut und unfiltriert abgefüllt. Das Witbier bietet fruchtige Aromen, einen subtilen Korianderduft und Orangennoten.

Amaris 50

Brauerei Riegele BRD Stil: Pils

0,33l

5,0%

Die Zahl 50 bei diesem Bier steht für die Anzahl an Bittereinheiten. Klassisch für ein Pils ist es schlank und trocken. Der Geschmack wird von blumigen Hopfennoten und zarten Zitrusnoten dominiert.

My Antonia

Brauerei Birra del Borgo Italien Stil: Pils

0,33l

7,5%

Eine helle Farbe im Glas, typisch für ein Pils, aber stärker eingebraut was dem Bier mehr Volumen gibt. Die Kombination aus schlankem Körper und fruchtigem Geschmack wirkt elegant. Die Hopfenbittere ist sehr gut eingebunden.

Meisterstück

Brauerei Bierschmiede AUT Stil: Pils

0,33l

5,0%

Das Meisterstück leuchtet in hellem Gold. Im Geruch feines Hopfenaroma mit leichter Zitrusnote (Aromahopfung mit Celeja und Citra). Schlank und trocken im Antrunk. Der fein-herbe und frische Geschmack überzeugt jeden Pilsliebhaber!

Schorschbock 34

Brauerei Schorschbräu BRD Stil: Eisbock

0,33l

34,0%

Schorschbräu - Schorschbock 34% in der Keramikedition mit Holzksite. Das fast schon ölige Bier ist im Geschmack süßlich und schwer. Es erinnert am Gaumen an dunkle Früchte und Karamell. Einer der stärksten Eisböcke der Welt



Biersekt obergärig untergärig

Im Primus Kristall

Brauerei Schlägl Aut **Stil: Spezialbier mit Sektheife**

0,75l

6,3%

Durch die traditionelle Flaschengärung mit feinsten Sektheife wird das beliebte Schlägl Kristall zu einer wahren Spezialität. Fein moussierende Kohlensäure in Verbindung mit der Leichte und Spritzigkeit des Kristalls sorgen für ein einzigartiges Trinkvergnügen.

Im Primus Doppelbock

Brauerei Schlägl Aut **Stil: Spezialbier mit Sektheife**

0,75l

8,9%

Feinste Sektheife und traditionelle Flaschengärung in Verbindung mit erlesenem Mühlviertler Hopfen sorgen in dieser besonderen Bierspezialität für fein moussierende Kohlensäure, die dem vollmundigen, kräftigen Starkbier eine einzigartig edle Note verleiht.



Die Biere mit Stern

Vintage Bier: Theoretisches Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten, Bier jedoch einwandfrei mit weiterem Reifungspotenzial