

# Biere der Weyermann® Braumanufaktur

Café Abseits - Pödeldorfer Str. 39 – 96052 Bamberg – Tel: 09 51 / 30 34 22

## **Schlotfegerla®**, 5,2% vol. alc., 0,33 l, 3,90 €

Das "Weyermann® Schlotfegerla®" ist der rauchige Bierklassiker der Braumanufaktur der Mälzerei Weyermann® aus Bamberg. Das vollmundige Rauchbier ist schön rauchig, trocken und nicht süß. Die Rauchnoten erhält das Bier vom Weyermann® Rauchmalz, das mit dem Rauch von einheimischem Buchenholz getrocknet wird. Diese feinen und eleganten Rauchnoten zusammen mit den Weyermann® Caramalzen Caramünch® Typ 2 und Carafa® Typ 2, die dem Schlotfegerla® einen ausgeprägten Caramelmalzgeschmack verleihen, machen das klassische Weyermann® Bier zu einer harmonischen und charaktervollen dunklen Rauchbierspezialität.

## **India Pale Ale**, 6,9% vol. alc., 0,33 l, 4,50 €

"Das IPA ist ein helles, obergäriges Bier, das neben einer angenehmen Vollmundigkeit und einer kräftigen Bittere ein feines Grapefruitaroma durch die Verwendung von amerikanischem Cascade Hopfen aufweist." (Quelle: Weyermann®). Stammwürze: 16,0%. Maischverfahren: Single Step Infusion. Bitterhopfen Columbus, Aromahopfen Cascade.

## **Imperial Stout**, 8,0% vol. alc., 0,33 l, 4,50 €

Weyermann® beschreibt das "Weyermann® Imperial Stout" so: "Gekrönt mit einem Schaum, der jeden Cappuccino blass aussehen läßt. Im Glase lacht es uns edel und schwarz wie Ebenholz entgegen. Die feinen Aromen von Lakritz werden durch das tiefe Schwarz des Bieres nur noch unterstrichen und von den wärmenden Noten des Alkohols abgerundet. Während des ersten Schlucks entfaltet sich im Mund ein wahres Feuerwerk an Eindrücken. Von dem unverwechselbaren Geschmack von edelster Bitterschokolade über feinstem Kakao bis hin zu dem ausgeprägten und mundfüllenden Röstaromen. Wer darüber hinaus den mexikanischen Likör 'Kahlua' kennt, wird sich dank der Kaffee- und Vanillenoten sofort an ihn erinnern. Die optimal dosierte Bittere befindet sich in idealer Balance zur dezenten Malzsüße." Hopfen: 38 BE (Green Bullet), 10 BE (Williamette).

## **Süßholz-Porter**, 7,2% vol. alc., 0,33 l, 4,50 €

Weyermann® schreibt dazu: "Das Weyermann® Süßholz-Porter präsentiert sich in einem eleganten Ebenholz-Schwarz und mit mokkafarbenem Schaum. Die kraftvoll entgegenkommenden Aromen nach feinstem Kaffee, frischem Süßholz, schonend gerösteten Nüssen und edelster Bitterschokolade entfalten ein wahres Feuerwerk an Eindrücken und lassen einen anstrengenden Tag genussvoll ausklingen. Die kräftige Röstbittere im Trunk harmonisiert angenehm mit den typischen Süßholzaromen und wird durch den kräftigen Malzkörper abgerundet."

## **Willy Wonka Bock**, 7,5% vol. alc., 0,33 l, 4,50 €

Weyermann® beschreibt diesen Bock wie folgt: "Die edle Starkbierspezialität präsentiert sich in einem funkelnd roten Mahagonibraun und mit einem festen Schaum, der an die Crema eines Cappuccino erinnert. Die Vielfalt der Aromen im Geruch gleicht einem Obstkorb reifer tropischer Früchte wie Pfirsich und Melone. Aber auch feine Nuancen von Apfel, Orange, Ananas und Banane sind erkennbar. Der Antrunk gestaltet sich ölig-weich mit einer nektarartig samtigen Süße wie man sie von Honig und Likören kennt. Den kräftigen Caramelnoten folgt eine deutliche Bittere und ein alkoholisch erwärmender Abgang." Als Hopfen wird der Bitterhopfen Aurora und die Aromahopfen Hersbrucker und Saphir verwendet (44 Bittereinheiten).

## **Bamberger Hofbräu® Exquisator**, 6,5% vol. alc., 0,33 l, 4,50 €

Der "Bamberger Hofbräu Exquisator" aus der Weyermann® Braumanufaktur ist ein kastanienbrauner Doppelbock, der mit einer angenehmen Kombination von Karamell- und Malznoten überzeugt, die von den leicht kräuterartigen Aromas des Hopfens abgerundet sind. Der malzaromatische Körper und die ausgewogene Hopfenkomposition sorgen für ein einzigartiges Mundgefühl, der Abgang lädt ein zum Nachtrinken.