

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" wie folgt: "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).

Bamberg Estate Hop Harvest Ale, 0,33 l, 4,90 €

Das Weyermann® Estate Hop Harvest Ale wurde hergestellt aus dem ersten, eigens von Weyermann® angebautem Hopfen. Weyermann® schreibt dazu: „Das blütenhonigfarbene Weyermann® Hop Harvest Ale ist eine wahre Augenfreude – dieser Anblick wird noch durch einen kompakten, weißen Schaum gekrönt. Es duftet nach frischen Zitrusaromen, welche von leicht harzigen Mandarinennoten unterstrichen werden. Diese werden durch außergewöhnliche pfeffrige und cassisartige Geschmackseindrücken abgelöst, welche vom Herculeshopfen hervorgerufen werden. Durch die leichte Säure, die ebenfalls vom Hopfen ausgeht und an Pampelmuse erinnert, wird ein bitter-süßer Abgang erzeugt.“

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.