

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.

Rosemarie's Roggen, 5,4% vol. alc., 0,33 l, 5,00 €

"In die Nase steigt ein Duft von mediterranen Pinien, begleitet von einer eleganten Rosmarinnot. Die sanfte Perlrate und die Verwendung von Roggenmalz ergeben ein samtweiches Mundgefühl. Der süßliche Charakter dieses exquisiten Malzauszuges harmonisiert wunderbar mit Nuancen von Kräutern und das ausgewogene Zusammenspiel von Hopfen und Rosmarin schmiegt sich angenehm an den Gaumen." (Quelle: Weyermann®). Stammwürze: 13,0%. Maischverfahren: Single Step Infusion. Hopfen: Nugget, Cascade und Chinook (15 BE). Im Whirlpool wurden frische Rosmarinblätter (46 Gramm/hl) zugegeben

Barley Wine, 10,5% vol. alc., 0,33 l, 4,50 €

Der "Weyermann® Barley Wine" (auf deutsch: Gerstenwein) wird gebraut mit hellem Malz mit einem Übergewicht sorgfältig ausgewählter Spezialmalzen höchster Qualität. Weyermann® beschreibt ihn wie folgt: "Diese mit einer Weinhefe vergorene und zwei Jahre lang im Bourbon-Holzfass gereifte Starkbierspezialität lässt im Geruch komplexe fruchtig-weinige und süßliche Noten von Sherry, Portwein und getrocknetem Obst wie Rosinen und Pflaumen, sowie ein holzig-rauchiges Aroma erkennen. Der weinartige aber doch leicht malzige Geschmack, gefolgt von einem samtig-trockenen, harzigen Abgang, regt zum Weitertrinken an."

Bamberger Hofbräu® Rauch, 4,9%8 vol. alc., 0,33 l, 4,50 €

„Ein klassisches, bernstein- bis kupferfarbenes Rauchbier. Fruchtig, erfrischend und spritzig mit angenehmen Noten von Honig, Waldfrucht und einer leichten Toffee- und Caramellsüß erstaunt dieses schlanke Rauchbier. Eine dezente Hopfung, die das Bier aromatisch abrundet, macht es zum perfekten Biergartenbegleiter.“ Hopfen: 25 BE (CZ Vital und Spalt Spalter).