



seit
2018



Mohren Saison

Marke: Mohren

Sorte: Saison

Bierstil: Saison | Farmhouse Ale

Bierkategorie: Creativ Bier

Brauart: obergärig, unfiltriert

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Saison-Hefe

Allergene: A – Glutenhaltiges Getreide

% 6,0% Vol.

13,5% Stammwürze

strohgelb

fruchtig

fruchtig und erfrischend, eleganter Körper;
im Abgang schlank

feinporig

spritzig

12 °C

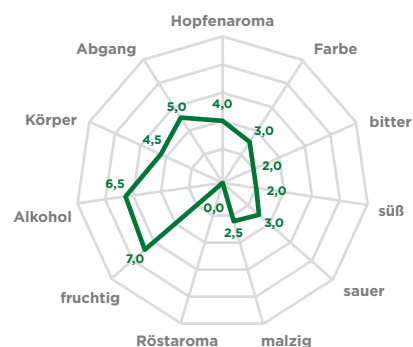
5 Monate

Auflauf, Käsplatte, Gegrilltes, vegetarische Gerichte,
Süßspeisen

Herkunft: Belgien



Bierprofil





Der Bierstil „Saison“

Das Saison Bier, auch Farmhouse Ale genannt, ist ursprünglich ein belgischer Bierstil und kommt aus dem französisch-sprachigen Süd-Belgien.

Man braute es im Herbst ein und lagerte es bis zum Frühjahr. In der kalten Jahreszeit hatten die Bauern genügend Zeit zum Brauen. Außerdem konnte der anfallende Treber an das Vieh verfüttert werden. Dadurch musste nicht die wertvolle Saatgerste für die Tiere verwendet werden.

Früher war es durchaus üblich, Biere über längere Zeit einzulagern. Wenn die Bauern und ihre Farmhelfer dann im Frühjahr die Felder bestellt hatten, kamen sie als Belohnung für die getane Arbeit in den Genuss dieses kräftigen und fruchtigen Bieres.

Ein Saison weist oft eine auffallend helle Farbe auf, diese kann aber auch von golden bis bernsteinfarben reichen. Außerdem zeichnet es sich durch die langanhaltende weiße Schaumkrone aus, das charakteristische „Brüssler Spitzen“-Muster an der Glasinnenseite hinterlässt.

Die Hopfennote ist niedrig bis moderat und generell würzig im Geschmack. Aromen, Hopfenbittere und -geschmack sowie die Säure steigen mit dem Alkoholgehalt des Bieres, während die Süße abnimmt.



Einheiten

Art.Nr.	Artikel	Menge	VPE	Verpackung	Gebinde
15047	Mohren Saison Flasche	0,75 Liter	1 Flasche		Glas Einweg
15048	Mohren Saison Flasche	0,75 Liter	6 Flaschen	Karton	Glas Einweg
15045	Mohren Saison Behälter	20 Liter		Behälter	Mehrweg