

PRIVAT GEBRAUT SEIT 1874



Mohrenbräu

DAS
BLÜTENWEISS
WITBIER
VORARLBERGER BIER

MOHRENBRÄU BLÜTENWEISS.

SPRITZIG. ERFRISCHEND. SANFT VOLLMUNDIG.

Herkunft

Das belgische Witbier, auch als „Bière Blanche“ bekannt, hat eine lange Tradition, die bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht. Besonders populär war es im 18. und 19. Jahrhundert. Doch nach dem Ende der letzten Witbier-Brauerei in den 1950er Jahren geriet dieser Stil fast in Vergessenheit. Erst 1965 wurde das Witbier von Pierre Celis, einem ehemaligen Milchmann, wiederbelebt. Anfangs braute er sein Witbier in der Scheune seines Vaters, bevor er eine alte Brauerei erwarb und den Stil erfolgreich zurückbrachte.

Bierstil

Witbier ist ein traditionelles belgisches Weißbier, das für seine erfrischende und würzige Note bekannt ist. Durch den hohen Eiweißgehalt des Weizens erhält das Witbier eine dichte, schneeweiße Schaumkrone und eine markante Naturtrübung. Mit bis zu 5 % Hafer in der Maische erhält das Bier eine sanfte, vollmundige Textur, was es vom klassischen Reinheitsgebot abweicht. Typische belgische Hefe verleiht dem Witbier seinen charakteristischen Geschmack.

Mohrenbräu Blütenweiss

Unser Blütenweiss überzeugt mit einer angenehm säuerlichen Note und einem leichten, fruchtigen Nachklang. Die Würze kommt nicht nur von der Hefe, sondern auch von der Zugabe zerkleinerter Korianderkörner und getrockneter bitterer Curaçao-Orangenschalen, die während des Kochens in die Sudpfanne gelangen. Beim Einschenken entfaltet sich ein verführerisches Aroma von Orange, Koriander und Zitrusfrüchten, mit einem Hauch Anis. Ideal zu Kaiserschmarren – unser Blütenweiss ist ein erfrischendes Geschmackserlebnis!



100% KONZERNFREI

GRÜNDUNGSMITGLIED
DER ÖSTERREICHISCHEN
PRIVATBRAUEREIEN

Mehr Infos findest du hier:



🍷 5,4 % Vol.

🌿 12,5% Stammwürze

👁️ **Optik:** helles Gelb

Nase: hefeblumig, Orange, Koriander, Zitrusnoten, ein Hauch Anis

👄 **Geschmack:** angenehme säuerliche Note, im Abgang schlanker leichter Nachtrunk mit fruchtiger Note am Gaumen

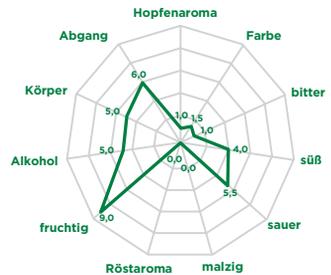
👄 **Schaum:** feinporig

👄 **Perlage:** sehr spritzig, Champagner

👄 **Trinktemperatur:** 8 °C

👄 **Passt zu:** Fitnesssteller, Salate, Grillgut, Kaiserschmarren

👄 **Flasche:** 5 Monate | **Fass:** 3 Monate



Zutaten: Wasser, Malz: Pilsner, Weizen, Weizen Rohfrucht, Sauermalz, Haferflocken, Hopfen: Spalter Select, Mandarina Bavaria, obergärige Hefe, Orangenschalen, Koriander