



Mohrenbräu

EISBOCK

STARKBIER

MOHRENBRÄU EISBOCK.

INTENSIV. DEZENTE HOPFENNOTE. EDEL.

Herkunft

Vor 130 Jahren ließ ein Braugeselle in Kulmbach Bierfässer im Freien stehen, die bei Kälte teilweise zu Eis gefroren. Das ungebrochene Konzentrat in den Fässern war ein malzig-süßes, starkes Bier mit hohem Alkoholgehalt: der Eisbock war geboren.

Bierstil Bockbier / Starkbier

Bockbier ist ein starkes, malzbetontes Lagerbier mit einer Stammwürze über 16 %, was einen Alkoholgehalt über 6 % ergibt. Es gibt verschiedene Bockbier-Arten wie Doppelbock, Weizenbock, Festbock, Maibock und Eisbock. Der Eisbock intensiviert alle Aromen des Ausgangsbieres, bietet eine größere Vielfalt an Geschmacksnuancen und hat oft über 18 % Stammwürze.

Mohrenbräu Eisbock

Unser Eisbock ist eine süßlich-fruchtige, malzaromatische Spezialität mit feinen Sherry- und Karamellnoten. Er eignet sich hervorragend als Digestif, Dessertbier oder Begleiter zu Wild, Steak, Käse und Süßspeisen. Jährlich brauen wir eine limitierte Jahrgangsedition, die durch lange Nachreifung in der Flasche ihren unverwechselbaren Geschmack erhält. Der Eisbock ist ab dem Abfülljahr 10 Jahre lagerfähig, was ihn wertvoller und geschmacksintensiver macht. Aktuell sind die Jahrgänge 2019, 2021, 2022 und 2023 verfügbar, während 2020 bereits ausverkauft ist.



100% KONZERNFREI

GRÜNDUNGSMITGLIED
DER ÖSTERREICHISCHEN
PRIVATBRAUEREIEN

Mehr Infos findest du hier:



10 % Vol.

24,0 % Stammwürze

Optik: bernstein

Nase: süßlich, fruchtig mit dezenter Hopfennote

Geschmack: Karamell, Sherrynoten, Marzipan, Dörrobst

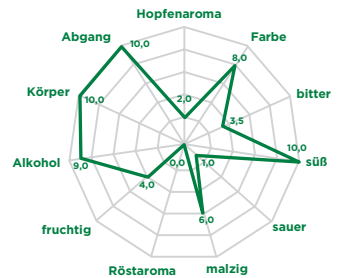
Schaum: feinporig

Perlage: feine Perlage

Trinktemperatur: 8 - 14 °C

Passt zu: Wild, Steak, Käse, Creme Brûlée, Mousse au Chocolate

Flasche: 10 Jahre



Zutaten: Wasser, Malz: Pilsner, Münchner Malz, Cara Hell, Hopfen: Herkules, Perle, Tradition, untergärige Hefe