

PRIVAT GEBRAUT SEIT 1763



*Mokrenbräu*

**GAMBRINUS**

LAGERBIER  
DUNKEL

DAS NORARLBERGER BIER

# MOHRENBRÄU GAMBRINUS.

DUNKEL. MALZBETONT. SÜSSLICH.

## Herkunft

Dunkelbier ist eine der ältesten Biersorten und war bis Ende des 19. Jahrhunderts das Standardbier in Bayern, bevor es vom Hellen abgelöst wurde. Ursprünglich wurden nur Röstmalze verwendet, und sowohl das Reinheitsgebot von 1516 als auch das Sommerbrauerverbot von 1553 förderten die Entwicklung dunkler Biere. Der Name Gambrinus geht auf den legendären König Jan Primus zurück, der als Wegbereiter des Bierbrauens gilt.

## Bierstil Lagerbier dunkel

Dunkles Lagerbier ist anspruchsvoll zu brauen, da es die perfekte Balance zwischen Farbe und Bitterkeit erreichen muss. Ein Bier "Münchener Art" ist malzbetont, leicht süß und hat einen moderaten Hopfencharakter. Es sollte eine satte dunkle Farbe haben, aber nicht zu stark nach Röstmalz schmecken. Dunkelbier wird in der Regel als Lager- oder Exportbier gebraut und ist untergärig.

## Mohrenbräu Gambrinus

Unser Gambrinus beeindruckt mit seiner kräftig tiefbraunen Farbe und einem vollmundigen, voluminösen Geschmack. Gebraut mit Malz vom "Münchener Typ", überrascht es mit süßlichen Malznoten und einem Hauch von Toffee in der Nase. Der Abgang verwöhnt mit feinen Zartbitterschokoladenaromen. Perfekt zu herzhaften Eintöpfen und Braten!



100% KONZERNFREI

GRÜNDUNGSMITGLIED  
DER ÖSTERREICHISCHEN  
PRIVATBRAUEREIEN

Mehr Infos findest du hier:



4,3 % Vol.

11,6 % Stammwürze

**Optik:** dunkelbraun

**Nase:** süßliche Malznote, Toffee

**Geschmack:** vollmundig, rund, Karamell,

Aromen von dunklem Malz, im Abgang voluminös, Zartbitterschokolade

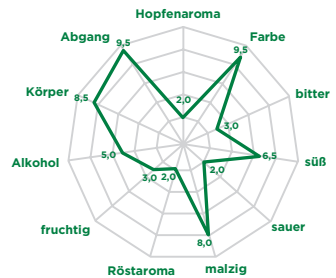
**Schaum:** feinporig

**Perlage:** feine Perlage

**Trinktemperatur:** 8 - 12 °C

**Passt zu:** herzhafte Eintöpfe, Grillfleisch, Braten, Käse und Süßspeisen

**Flasche:** 6 Monate



**Zutaten:** Wasser, Malz: Pilsner, Hopfen: Herkules, Perle, Tradition, untergärige Hefe, Röstmalzbier, Zucker, Milchsäure