

PRIVAT GEBRAUT SEIT 1873



Mohrenbräu

DAS VORARLBERGER BIER

SAISON
FARMHOUSE ALE

MOHRENBRÄU SAISON.

FRUCHTIG. WÜRZIG. MODERATE HOPFENBITTERE.

Herkunft

Saison-Biere stammen ursprünglich aus dem Hennegau in Belgien und wurden für Saisonarbeiter, also Erntehelfer, gebraut. Diese Biere dienten als nahrhaftes und gesundheitlich unbedenkliches Getränk während der heißen Sommer- und Erntezeiten. Jeder Arbeiter hatte Anspruch auf beeindruckende fünf Liter Bier pro Tag, weshalb diese Biere einen niedrigen Alkoholgehalt aufweisen mussten.

Bierstil

Das Saison, auch als Farmhouse Ale bekannt, ist ein traditionelles belgisches Bier mit einer aufregenden Mischung aus fruchtigen, würzigen und erdigen Aromen. Dieses Bier bietet eine breite Palette von Geschmacksnuancen, darunter fruchtige Noten wie Zitrusfrüchte, Äpfel und Birnen sowie würzige Elemente wie Pfeffer und Koriander. Die Farbe reicht von hellgelb bis gold oder bernstein, und die langanhaltende, weiße Schaumkrone hinterlässt oft ein charakteristisches „Brüsseler Spitzen-Muster“ an der Glasinnenseite.

Mohrenbräu Saison

Unser Mohrenbräu Saison begeistert mit einem fruchtig-würzigen Geschmack. Es überzeugt durch einen eleganten Körper und einen frischen, schlanken Abgang. Die Hopfenbittere ist ausgewogen, und die Perlage ist angenehm spritzig. Das strohgelbe Bier mit feinem, weißem Schaum eignet sich hervorragend zu vegetarischen Gerichten, Käseplatten oder zu Desserts.



100% KONZERNFREI

GRÜNDUNGSMITGLIED
DER ÖSTERREICHISCHEN
PRIVATBRAUEREIEN

Mehr Infos findest du hier:



🍷 6,5 % Vol.

🌿 13,5% Stammwürze

👁️ **Optik:** strohgelb

👃 **Nase:** fruchtig

👄 **Geschmack:** fruchtig und erfrischend, eleganter Körper, im Abgang schlank

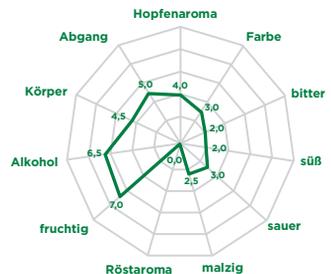
👄 **Schaum:** feinporig

👄 **Perlage:** spritzig

👄 **Trinktemperatur:** 12 °C

👄 **Passt zu:** Auflauf, Käseplatte, Gegrilltes, vegetarische Gerichte, Süßspeisen

📦 **Flasche/Fass:** 6 Monate



Zutaten: Wasser, Malz: Pilsner, Hopfen: Herkules, Perle, Tradition, obergärige Hefe