



Barley Wine (bier.pur 2010)

Ursprünglich als Jahrgangsedition geplant, wurde der Barley Wine bier.pur auf Grund der starken Nachfrage 2010 neu aufgelegt.

Die Hopfennote öffnet sich im Jahrgang 2010 sanfter, da vermehrt auf Mühlviertler Hopfensorte Aurora zurückgegriffen wurde. Über 5 Gaben wurde die Hopfung ausbalanciert und mit der zitrussaromatischen Hopfensorte Cascade vollendet.

Gebraut wurde diese Köstlichkeit in Zusammenarbeit mit dem **Bierviertel** in der Brauerei Hofstetten für das **Fachmagazin bier.pur**. Die Malzmischung aus 5 verschiedenen Spezialmalzsorten sorgt nicht nur für rötliche Lichteffekte im Glas, sondern auch für ein ansprechendes Gegenüber zur ausgeprägten Hopfung.

Nach 3 Monaten der Reife im Lagerkeller, wurde das Bier zur Nachgärung auf die Flasche gezogen, so konnte die Kölsch-Hefe die komplexen Aromen wunderbar zusammenfügen. Auch wenn dieses Bier schon jetzt hervorragend mundet, kann man den Barley Wine ebenso einige Jahre einlagern, um dann die Fülle an Sekundäraromen genießen zu können.

Wie schmeckt die bier.pur Edition?

Leuchtendes Gold mit rötlichem Schimmer und tiefgründiger Farbstruktur, darüber ein kräftiger cremefarbener fester Schaum mit feiner Konsistenz von dem anfangs ein fruchtiger, dann ein würzig-floraler Duft aufsteigt. Der Antrunk zeigt eine deutliche Fruchtnote nach Waldbeeren, umspielt von würzigen Kräuternoten. Im Balancespiel einer dichten Malzstruktur und einer aromatischen Bittere wird der Geschmackseindruck lang und länger und endet mit einem wärmenden Finale.

Stammwürze: 19,5°

Alkohol: 8,6 vol. %

Bittere: 40 EBU

Farbe: helles Bernstein (60 EBC)

Gebraut von: Bierviertel (Brauerei Hofstetten)

Bierstil: Barley Wine

Hefe: Obergärig

Mindesthaltbarkeitsdatum: Ende 2015

Peter Krammer

Dipl. Biersommelier

www.bierviertel.at

www.bierpur.at

