

## Pairing 2 – Bierbeschreibungen

<p>Bier Ratebeer-Punkte, ABV, Typ</p>
<p><b>Rodenbach Grand Cru</b> 98, 10%, Champagne A blend of 1/3 young beer and 2/3 of beer aged 2 years in large oak vats. The more important proportion of oak matured beer contributes to its fruity taste, complexity and intensity. The finish is worthy of a great wine.</p>
<p><b>To Øl Like Weisse</b> 82, 3,8, Berliner Weisse überzeugt mit einer zitronenartigen Frische. Leicht säuerlich, passt perfekt zur Spritzigkeit Hazy yellow colour <b>Fruity nose with white bread, passion-fruit, lemon, hay and flowers.</b> Fruity, slightly tart taste with <b>notes of lemon, passion-fruit, hay, bread and a dry finish</b> with a light tartness and a low bitterness. Light body, dry. Well balanced, tasty and refreshing, with a gentle sourness. Nice one</p>
<p><b>Welde Badische Gose</b>, 64, 4,6%</p>
<p><b>The Dancing Camel (Israel) &amp; Bierfabrik - Kollabsud – LECHE DEL DIABOLO</b> 37, 5,0, WIT sweet, malty, light fruity, light citrus and light chili. Flavor is medium sweet and light bitter. Sweet and light bitter finish with a small chili burn. 050517</p>
<p><b>Fantôme Printemps</b> 96, 8%, Saison Light, fruity and champagne-like. Fantôme brews special seasonal beers, never repeating a recipe from year to year. This one is for spring.</p>
<p><b>Boon Oude Geuze</b> 93, 7%, Geuze Cuvée aus den besten, bis zu über drei Jahren in Eiche gereiften Lambic-Bieren. Dafür benutzt Frank Boon u.a. <b>Riesling-Fässer</b> aus dem Rheinland. Nach der Abfüllung reift das Bier für mindestens zwei Monate in den Flaschen weiter. Deshalb ist es als "<b>Brüsseler Champagner</b>" bekannt.</p>
<p><b>Ratsherren „Wilder Uhu“</b>, 85, 4,1% Wilder Uhu - Oud Bruin. Sein Aromenprofil ist hochkomplex und reicht von schwarzer Kirsche über Toffee bis hin zu Balsamico. Der „Wilde Uhu“ ist ein Sauerbier erster Güte und am besten genießt du ihn zusammen mit Freunden. <b>Holzfässer:</b> Rum, Irish Whiskey. <b>Hofen:</b> Magnum.</p>
<p><b>Steamworks Heroica Red Ale</b> 75, 5,6%, 45 IBU Steamworks Brewing, Vancouver, Canada This Red Ale has beautiful <b>citrus and pine notes</b> that come from generous addition of <b>Centennial, Citra &amp; Simcoe</b> hops. It is <b>smooth and velvety</b> in the mouth with the toasted malts giving it a medium body with hints of roasted hazelnut, toffee and caramel malt flavours.</p>
<p><b>Ugly Duck Obana Pale Ale</b> 85, 4,8%, Ugly Duck Brewing, Aaby, Dänemark Der ausbalancierte Malzkörper versteht sich blendend mit der <b>tropischen Hopfenbittere. Pfirsich, Birne und Grapefruit</b> steigen einem in die Nase und auch der Gaumen wird von diesen drei Früchtchen verzückt. <b>Variante de White House Honey Ale</b></p>

**Lervig Tasty Juice 99, 6% NEIPA**

Der hohe Weizen- und Haferanteil sorgt für eine Trübung des Bieres, die auf den ersten Blick ungewohnt scheint, im Geschmack aber einen wahnsinnigen Effekt erzielt. Ein vollmundiges Mundgefühl bildet die Grundlage für eine unglaublich intensive Fruchtigkeit. Körbeweise Tropenfrüchte scheinen einem schon beim Öffnen der Dose entgegen zu kommen. Erst ganz am Ende des Brauprozesses werden dem Bier die Hopfensorten Citra, Equinox und Mosaic-Hopfen zugegeben, um nur wenig Bitterkeit und besonders viel Aroma aus dem Hopfen zu ziehen. Der Hopfenanteil in diesem Bier liegt fast doppelt so hoch wie bei den meisten anderen Lervig IPAs. Dieses Bier ist so verdammt gut, dass es gleich in der halben Liter Dose kommt.

**Boulevard Single Wide IPA 91, 7,5%, 57 IBU**

Boulevard Brewing Comp. Kansas City, Missouri (Duvel Mortgaard)  
heady combination of six varieties of hops, some of which were employed for dry-hopping.

**Brooklyn Blast 95, 8,4%53 IBU Double IPA**

We brew our beer in New York, about halfway between the hop fields of the Pacific Northwest and the hop fields of Kent, England. So we use earthy **English hops** to build the foundation and bright citrusy **American hops** to bring the noise in the rambunctious IPA we call BLAST! **British Maris Otter and German Pilsner malts** lends solidity, balance and bready flavors to brace up a beer that's beautifully hoppy, strangely quaffable and oddly compelling. Minerally hop bitterness is followed by a shock wave of flavor and aroma.

**Malheur Dark,99. 12% , Belgian Strong Ale**

Called "**Black Chocolate**" in the U.S.  
Dieses dunkle belgisches Schwergewicht einen überraschend filigranen Körper mit einer feinen Malznote. Aus der Flasche (Version 2013) 2014-01 getrunken. Neben der leichten Malznoten auch ein Hauch von Süße, so wird dieses Bier (wenn man das überhaupt noch so nennen darf) von Fruchtnoten wie von Cantaloupe-Melonen begleitet.

**Sierra Nevada Stout, 93, 5,8%**

Silver Medal Winner, Great American Beer Festival, Stout 1988, 1989. Sierra Nevada Stout is a creamy and full-bodied example of this traditional style ale. Very dark and very rich, the Stout displays a pronounced roasted flavor.

Finishing Hops:Cascade

Bittering Hops:Chinook

Beginning Gravity:16 Plato

Ending Gravity:4.5 Plato

Malts:Two-row Barley Malt, Caramel Malt, Black Malt, Dextrin Malt

Yeast:Top Fermenting Ale Yeast

**Ugly Duck - Putin Imperial Wheat Stout 94, 8,5% Imperial Stout**

The colour is dark brown to black with a beige head. Aroma of chocolate truffles, oak, some smoke, game meat, roasted coffee beans and burned wood. Game meat in the flavour along with tequila, cola, oak, coffee and ash in the end. Has a slick and oily mouth feel, medium body, and a medium to heavy bitterness. Nice aroma but the flavour feels unbalanced and strange.

**Bierfabrik Berlin & Spent Maple Walnut Stout** 80, 7,8% Sweet Stout

Brewed with roasted walnuts and maple syrup at the new Bierfabrik brewery in Berlin-Marzahn.

Am 15. August 2014 haben wir im Hopfenreich in der Sorauer Str. in Kreuzberg unser gemeinschaftlich mit den Kollegen von der Bierfabrik gebrautes Maple Walnut Stout vorgestellt. Das Ergebnis ist ein **tiefschwarzes, nussiges, leicht süßliches und rundes Stout**. Zu einem Anflug von Walnuss und Ahorn gesellt sich der Abgang von **fein gerösteten Kaffee- und Schokoladennoten, die im Gesamteindruck ein komplexes Geschmacksprofil hinterlassen.**

**Hanscraft & Co TAIHI NUA - BARREL AGED BOCK** – 7,7%, Barley Wine

.Aus einer Kollaboration mit unseren Freunden von **Jameson® Irish Whiskey** entstand 2016 dieser malzig-elegante, helle Bock, der **4 Monate in vorbelegten Holzfässern der Destillerie aus Midleton-Cork** zu einem weichen und aromatischem Genusserlebnis mit vanilligen Noten, erinnernd an Honig, Karamell und Eichenholz gefinisht wurde. Limitiert.

18°P Alkohol: 7,7 %

Farbe: orange-gold

Geruch: Holz, malzig

Geschmack: Karamell, Honig, Holz

Textur: weich

Stammwürze: 18,0 °P

Malz: Pilsener, Münchner, Karamell

Hopfen: Magnum, Tradition, Mittelfrüh T

rinktemperatur: 9-11 °C