

# Mondiale de la Bière II

Verkostung am 21.11.2014

Biere	Kostproben aus den Ländern	Kommentar
<b>Le Trèfle Noir Sauvageonne</b> 6% ABV: 6% La Trefle Noire, Quebec, Canada	<b>Frankreich</b> <b>Ratatouille,</b> <b>Sauce Tahine à l'Orange</b>	<b>Weißbier n. dt. Stil, Banane, Nelke, Citrus</b> <i>1997 / Lyon, 3 junge Brauingenieure</i> <b>Engl. Pale Ale, fruchtige Hopfennoten/Citrus, Karamell</b>
<b>Ambrée</b> ABV: 5,1% Ninkasi, Tarare, Fr		
<b>Bock de Joliette</b> L'Alchimiste ABV: 6,1% Joliette, Quebec, Canada	<b>Brasilien</b> <b>Moqueca de Peixe com Camarão</b> <b>Farofa, Arroz</b>	<b>Dunkler Bock, Lebkuchen, Röstmalz, rote Früchte</b> <i>1995, eine der ersten Craft-Breweries Brasiliens,</i> <b>Brown Ale mit Nüssen; Karamell, Röstmalz, Kastanie; süß</b>
<b>Bertho</b> ABV: <b>8,0%</b> Cervejaria Colorado, Sao Paulo, Bras.		<b>Sour Brown; schaumlos, holzig, Noten von Pflaume, Feigen, schw. Schokolade; Malzsüße, leicht säuerlich</b> <i>1929, trad. Familienbrauerei, 250.000 hL/a;</i> <b>trop. Früchte, süß, gutes Hopfengerüst /Amarillo u. Citra</b>
<b>Vecchia Ramlin</b> ABV:8,1% Croce di Malto, Trecate (No), It.	<b>Belgien</b> <b>Croquettes de crevettes grises</b>	<i>: 2010 ; rasanten Wachstum</i> <b>BlackIPA, Röstmalz, kräftige Hopfennote (Cascade)</b> <i>1993 Zusammenschluss mehrerer Brauereien.</i> <b>Black IPA, Citrus, Pinie, Kräuter,, Lakritz, mittl. Körper, bitter</b>
<b>Goudale „G“, Grand Cru</b> ABV: <b>7,9%, 30 EBU</b> Les Brasseurs de Gayant, Douai, Fr		<i>ursprünglich gegründet, als eine Touristenattraktion</i> <b>Barley Wine; butterscotch, Vanille, Nuß, Karamell; Holz</b>
<b>Humulus, Black Stone IPA</b> ABV: 6,6% Birrifico Independente Comun Nuivo (BG), It.	<b>Italien:</b> <b>Coda alla vaccinara, Polenta</b>	<b>Imperial Double IPA, Karamell, Karton, Brot; Gaumen malzig, fruchtige Hopfennoten; langer bitterer Abgang;</b>
<b>Nighttime</b> ABV: 8,2% The Lagunitas Brewery, Petaluma, California, USA	<b>Canada</b> <b>Bison-Sirloin-Steak,</b> <b>Maple/Cranberry-Butter, Poutine</b>	<b>Coffee-Porter, Röstmalz, dunkle Schokolade; mild, süß, leichte Röstbittere; gut ausbalanciert, mittlerer Körper</b> <i>1987 Steve Hindy,</i> <b>Imperial Stout; 4 Mon. im Bourbonfaß; Schokolade- Kaffee, mit Barrique- Noten (Vanille).</b>
<b>El Diabolo</b> ABV:10,0% Brasserie du Monde, Canada		<b>Hervorragender Espresso aus einer Freiburger Rösterei</b>
<b>Vixnu</b> ABV: 9,5% Cervejaria Colorado, Sao Paulo, Bras		
<b>Demoiselle</b> ABV: 6,0% Cervejaria Colorado, Sao Paulo, Bras.	<b>Frankreich:</b> <b>Käsegang</b> <b>Comté, Epoisses</b>	
<b>Black Ops</b> ABV: 11,5%, Ratebeer 100P! Brooklyn Brewery, N.Y., USA	<b>Dessert</b> <b>Tiramisu mit Stout</b>	
<b>Indian Phalthope Espresso</b> Schwarzwild, Freiburg		

