



**BIER
KULTUR
REGION**

Das macht uns besonders: Unsere Werte
Aktiv • unterstützend • bieraffin
Experimentierfreudig • spezifisch

Dafür stehen wir: Unser Ziel
„Die Bierkulturregion vermittelt die
weltoffenste Bierkulturerfahrung für den
genussorientierten Kenner.“

PRESSEINFORMATION

BIERBESCHREIBUNG EINZELBIERE & CUVEE

Brauerei Aldersbach - Aldersbacher Rubinbock

Unser Bockbier ist rubinrot und untergärig gebraut. Es hat einen malzaromatischen, aber dennoch nicht zu vollen Körper. Aromen von Dörrobst und Toffee verleihen unserem Bier eine angenehme Geschmacksnote. Der Schaum ist feinporig und cremefarben, was für eine ansprechende Optik sorgt.

16,5 ° Plato | ~7 % Alkohol | IBU 16

<https://www.aldersbacher.de>

Apostelbräu Hauzenberg - 1. Original Dinkel Bock

Das erlesene Malz, die besten Hopfensorten und ein spezielles Sudverfahren verschmelzen zu einem voluminösen Körper, der sich durch seine ausgewogene Balance von Süße und Bittere in Szene setzt und Lust auf mehr macht. Wir setzen auf eine Dreiländerhopfung mit Hopfensorten aus Deutschland, Österreich und Tschechien. Dabei dominieren Hallertauer Mittelfrüh, Opal und Saaz die Hopfengabe und bringen die Raffinesse in das Aroma.

16,4 ° Plato | 6,8 % Alkohol | IBU 38

<https://brauliebe.de>



Bucher Bräu Grafenau - Dunkler Bock

Unser dunkel eingebrautes Starkbier verführt durch ein intensives Malzaroma mit feinen Röstnoten. Eine milde Hopfennote rundet den Geschmack harmonisch ab. Dabei ist es angenehm süffig und im Mundgefühl vollmundig. Eine dezente Karbonisierung sorgt für einen optimalen Trinkgenuss.

16 ° Plato | 6,5 % Alkohol | IBU 25

<https://www.bucher-braeu.de>

Brauerei Hutthurm - Hutthurmer Doppelbock

Unser Bier besticht durch seine kastanienbraune, leicht rötliche Farbe und einer voluminösen, beigen Schaumkrone. Der erste Schluck bringt eine angenehme Süße und eine langanhaltende Malzaromatik hervor. Die Aromen von Kaffee, Karamell, Zartbitterschokolade sowie Dörrobst und reifer Pflaume verleihen unserem Bier eine besonders facettenreiche Geschmacksnote. Im Nachtrunk ergänzt sich das Aromenspiel um eine subtile, leicht rauchige Note, die für eine angenehme Würze im Abgang sorgt.

18,5 ° Plato | 7 % Alkohol | IBU 21

<https://brauerei-hutthurm.de>

Erste Dampfbierbrauerei Zwiesel - Silvator

Unser Silvator begeistert durch sein rötliches, dunkles Erscheinungsbild und einer sehr festen, feinporigen und karamellfarbenen Schaumkrone. Der Geschmack ist kräftig malzig und hat eine gewisse Rustikalität, die durch eine angenehme bittere Hopfennote harmonisch abgerundet wird. Die Kombination aus Malzigkeit und Hopfenaromen verleiht unserem Silvator eine einzigartige Geschmacksnote.

18,5 ° Plato | 7,5 % Alkohol | IBU 26

<https://www.dampfbier.de>

Lang Bräu - Dunkler Bock

Unsere Bockbierspezialität präsentiert sich in einer dichten Mahagonifarbe mit einer cremefarbenen Schaumkrone, die das Auge erfreut. Das Duftspiel ist zunächst



**BIER
KULTUR
REGION**

verhalten, doch überrascht eine deutliche süße Karamellnote am Anfang. Im Geschmack offenbart sich eine überschwängliche, aber fein abgestimmte Bittere mit schokoladigen Flanken, die ein extralanges Finale bereitet. Die Aromen von dunkelbraunem Mahagoni und zartem Karamellmalzduft runden das Geschmackserlebnis perfekt ab. Ein echtes Highlight ist die sehr kräftige, schokoladige Bittere, die für einen intensiven und zugleich ausgewogenen Geschmack sorgt.

17,5 ° Plato | 6.0 % Alkohol | IBU 23

<https://www.langbraeu.de>

Bierkulturregion Niederbayern – Pauenschlag-Cuvée

Der Pauenschlag-Cuvée präsentiert sich im tiefen Kastanienbraun und mit einem Duft nach Espresso, Mandelgebäck, reifer Pflaume, Dörrobst und Toffee. Er schmeckt wunderbar ausgewogen nach Malz, dunkler Schokolade und Dörrobst. Eine dezente Süße und eine charaktervolle, leichte Hopfennote begleiten den Abgang. Um das Geschmackserlebnis voll auszukosten, empfiehlt sich, den Pauenschlag gekühlt bei einer Trinktemperatur von 8 Grad Celsius aus einem breiten Kelch oder einem bauchigen Rotweinglas zu trinken. Dazu passen hervorragend gegrilltes Gemüse, saftige Burger, geschmolzener Käse und würzige Saucen. Auch in Kombination mit milden bis kräftigen Käsesorten entfaltet der Pauenschlag sein breites Spektrum an Aromen.

17,1 ° Plato | 6.8 % Alkohol | IBU 26

<https://bierkulturregion.de>

Für weitere Informationen, Bildmaterial oder Verkostungsanfragen wenden Sie sich bitte an die Pressestelle der Bierkulturregion Niederbayern.

Mail: bierkulturregion@t-online.de.



Weitere Auskünfte:

Bernhard Sitter, Vorsitzender der Bierkulturregion Niederbayern

Telefon: +49 1718671180

Mail: chef@gut-riedelsbach.de