

FOHR-ZÜGLICH

Bierspezialitäten nähergebracht

von Biersommelier Dr. Markus Fohr

Impendium aus der Karmeliten Brauerei

In „Fohrzüglich“ bringt Ihnen Dr. Markus Fohr, Deutscher Meister der Biersommeliers 2018, Candidate of the Institute of Masters of Beer und leitender Dozent des „Bierbotschafter IHK“, ausgewählte Protagonisten der Craftbierszene näher. In regelmäßigen Beiträgen stellt er Bierspezialitäten vor und richtet sich damit speziell an den Getränkefach(groß)handel.

Bei ihrer Gründung im Jahre 1367 war die Karmeliten Brauerei in Straubing eine Klosterbrauerei. Zwar befindet sie sich seit 1879 in Privatbesitz, pflegt aber die klösterliche Tradition weiter. Einzigartig und aufwendig wie Impendium braute man der Überlieferung nach früher besondere Biere in limitierter Edition und nutzte diese als Geschenk an höher gestellte Persönlichkeiten oder auch an den Prior des Klosters zu Weihnachten oder zu anderen Festanlässen. Jedes Impendium-Etikett ist nummeriert und von den Braumeistern Thomas Eichenseher und Michael Eder handsigniert. Mit dem Kauf einer dieser limitierten Flaschen erwirbt der Kunde zugleich das Vorrecht zum Kauf einer Flasche der nächsten Edition.

Sensorik und Genussempfehlung

Satt gestalten sich die kräftige honiggoldene Farbe genauso wie die gleichmäßige Trübung und der dezent Crème brûlée farbene stabile Schaum. Auch der Duft nimmt mit süßen Honignoten Anleihen bei der Farbe, dies effektiv flankiert von der typisch belgischen reifen Fruchtigkeit der Trappistenhefe. Im Trunk gibt diese sich in ausgewogener Vollmundigkeit zu erkennen, die elegant moussierend die Zunge umspielt. Die hohe Stammwürze erzeugt einen harmonisch ausgewogenen Körper aus süßen Malz-, Honig- und Orangennoten, bevor sich eine wärmende Fruchtigkeit und das „Hopfen-Frenzy“ aus den 99 Hopfensorten einstellt. Impendium ist definitiv ein nachhaltiges Bier – sein intensives konzertartiges Aroma hält sich noch lange nach dem letzten Schluck auf der Zunge.

Definitiv handelt es sich auch um ein Standalone-beer, das als Solist die Rolle des Desserts, des Genusses oder des Zigarren- und

Kaminbiers beherrscht. Spannend wirkt es im Duett mit aromatischen Käsesorten wie Parmesan, Trappistenkäse, reifem Camembert oder Bergkäse.

Brautechnische Daten

- Bierstil: Starkbier in Klostertradition mit über einem Jahr Lagerung.
- Zutaten: Hauptmaische aus Weizen und Pilsnermalz, eine Sondermaische mit Roggenmalz, „Hopfen Frenzy“ aus 99 Hopfensorten aus 13 Ländern und fünf Kontinenten, Trappistenhefe.
- Alkoholgehalt: > 10 %vol., bei 22,8 % Stammwürze.
- Bittere: 90 BE bei Farbe 13 EBC.
- Empfohlene Genusstemperatur: ca. 12 °C.

Informationen speziell für den Getränkefachgroßhandel

- Vertrieb: Direkt ab Brauerei.
- Verfügbarkeit: Limitiertes Jahrgangsbier, Neuauflage alle zwei Jahre.
- Lagerung: Kühl und dunkel.
- Gebinde: Flaschen 0,33 Liter oder 0,75 Liter im Geschenkset mit zwei Gläsern.
- Produktausstattung: Degustationsgläser, Flaschenanhänger.
- MHD: > 5 Jahre.

