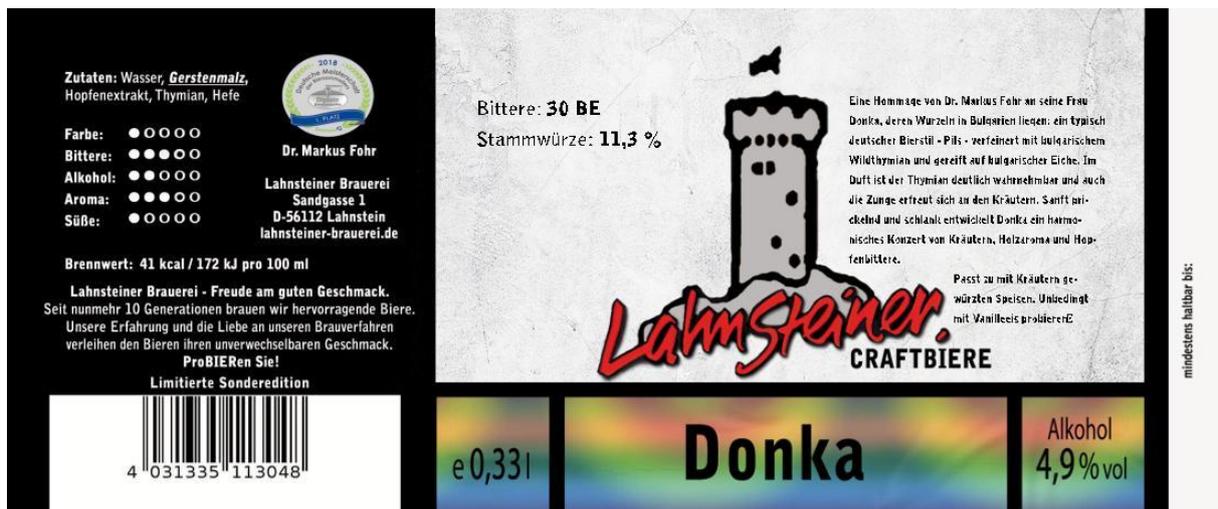




DONKA

Ausgezeichnet mit Silber
beim International Craft Beer Award 2018



Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfenextrakt, Thymian, Hefe

Farbe: ●●●●●

Bittere: ●●●●●

Alkohol: ●●●●●

Aroma: ●●●●●

Süße: ●●●●●

Brennwert: 41 kcal / 172 kJ pro 100 ml

Lahnsteiner Brauerei - Freude am guten Geschmack.
Seit nunmehr 10 Generationen brauen wir hervorragende Biere.
Unsere Erfahrung und die Liebe an unseren Brauverfahren
verleihen den Bieren ihren unverwechselbaren Geschmack.
ProBIERen Sie!

Limitierte Sonderedition

4 031335 113048

Bittere: 30 BE
Stammwürze: 11,3 %

Eine Hommage von Dr. Marius Fohr an seine Frau Donka, deren Wurzeln in Bulgarien liegen: ein typisch deutscher Bierstil - Pils - verfeinert mit bulgarischem Wildthymian und gereift auf bulgarischer Eiche. Im Duft ist der Thymian deutlich wahrnehmbar und auch die Zunge erfreut sich an den Kräutern. Sanft prickelnd und schlank entwickelt Donka ein harmonisches Konzert von Kräutern, Holzaroma und Hopfenbittere.

Passt zu mit Kräutern gewürzten Speisen. Unbedingt mit Vanilleeis probieren!

Lahnsteiner Brauerei
Sandgasse 1
D-56112 Lahnstein
lahnsteiner-brauerei.de

Lahnsteiner
CRAFTBIERE

e 0,33l

Donka

Alkohol
4,9% vol

mindestens haltbar bis:

Kurz vor der Jahrtausendwende lernten sich Donka Ivanova – heute Donka Fohr – aus Stara Zagora in Bulgarien und Dr. Markus Fohr – damals wie heute Inhaber der Lahnsteiner Brauerei – kennen und gaben sich kurz darauf das Ja-Wort – eine Jahrtausendliebe sozusagen. Die „bierige“ Donka entstand aus einem typisch deutschen Bierstil – dem Pils – und aus zwei typisch bulgarischen Zutaten – bulgarisches Eichenholz und bulgarischer Wildthymian. Erstmals brauten wir es 2016 anlässlich des Geburtstages seiner Namensgeberin. Je nach Lust und Laune brauen wir manchmal eine naturtrübe oder auch eine filtrierte Donka – lassen Sie sich also überraschen!

Sensorik:

Kräftig goldgelbes Pils garniert mit einem feinen weißen Schaumkrönchen lacht das Auge an. Dann lacht der Wildthymian die Nase an und ruft deutlich: „Dieses Bier ist ein Besonderes! Es duftet ganz anders!“ – Für die Herren oft ungewohnt – für die Damen auch, nur dass es letztere meist positiv ungewohnt wahrnehmen. In der zweiten Nase steuern hopfige und – bei der naturtrüben Donka – auch leicht fruchtige und hefige Noten das Ihre bei.

Sanft prickelnd und schlank fließt Donka auf die Zunge, bevor nach und nach das Eichenholz, der Wildthymian und auch die Hopfenbittere zu einem faszinierend harmonischen Konzert der Aromen anheben.

Genussempfehlung:

Biergarten- und Aperitivbier.

Sanfter Einstieg in die Welt der Kräuterbiere und der holzgereiften Biere.

Zu mit Kräutern gewürzten Salaten, Suppen oder Speisen – Thymian und Holz passen harmonisch dazu, die Hopfenbittere auch – oder sie gibt den Gegenpol zu süßen Noten.

Zu mit Kräutern gewürztem Käse.