



GRUTBIER

Ausgezeichnet mit Gold beim
International Craft Bier Award 2015 und 2020

<p>Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfenextrakt, Hefe, Zitronengras, Anis, Rosmarin</p> <p>Farbe: ●○○○○</p> <p>Bittere: ●●○○○</p> <p>Alkohol: ●●○○○</p> <p>Aroma: ●●●○○</p> <p>Süße: ●○○○○</p> <p>Brennwert: 41 kcal / 172 kJ pro 100 ml</p> <p>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!</p> <p>Limitierte Sonderedition</p>  <p>4 031335 113017</p>	<p>Dr. Markus Fohr Lahnsteiner Brauerei Sandgasse 1 D-56112 Lahnstein lahnsteiner-brauerei.de</p>	<p>Bittere: 19 BE Stammwürze: 11,3 %</p>  <p>Schon in der Antike würzten Sumerer, Ägypter und viele andere Völker ihre Biere mit Kräutern und Gewürzen. Unser Grutbier Craft Style ist klassisch obergärig und naturtrüb. Anis und Zitronengras verleihen ihm eine frische Zitrusnote in Duft und Geschmack, der eher herbe Rosmarin einen knackigen Abgang. Ein spannendes Bier mit hoher Drinkability, perfekt im Biergarten, als Aperitif oder zu Salaten, vegetarischen Speisen und Fruchteis.</p>	<p>mindestens haltbar bis:</p>
<p>e 0,33 L</p>		<p>Grutbier Craft Style</p>	<p>Alkohol 4,9 Vol.%</p>

Heute ist der Hopfen das entscheidende Würzkraut des Bieres, und getreu dem deutschen Reinheitsgebot auch das einzige. Das war im Rheinland des Mittelalters gar nicht möglich, denn Hopfen gedeiht dort nicht. Es mussten andere Kräuter her, um dem Bier Duft und Aroma zu verleihen. Diese Kräuter- zu mitteldeutsch „Grut“ – sammelte ein eigener Berufsstand: Die Gruter. Sie durchwanderten die Natur und sammelten Kräuter, trockneten sie, zerstießen sie zu Pulver und mischten sie. Fertig war die Grut. Diese verkauften die Gruter unter anderem an die Bierbrauer zum Würzen des Bieres.

Sensorik:

Das Auge des Gourmets verliert sich sogleich in der feinen, gleichmäßigen Trübung des Grutbiers und in seiner kräftigen, goldgelben Farbe, garniert mit leicht kräutergrünen und orangenen Nuancen. Cremiger, feinporiger Schaum thront fast wie frisch gefallener Neuschnee auf dem Glas. Frischer und kräutriger Duft von Wald und Wiese empfängt die Nase. Dieser setzt sich im Trunk dieses sanft prickelnden Bieres nahtlos fort. Harmonisch breiten sich die Kräuter im Gaumen aus ohne ihre individuelle Natur preiszugeben. Im Abtrunk spricht eine dezente Bittere die Geschmacksknospen aufs Neue an. Ein Bier, dessen Aroma sich lange auf der Zunge hält und genauso sanft wie angenehm abklingt.

Genussempfehlung:

Angenehm schmeckt das Grutbier als Aperitiv, als Sommertrunk oder zu Früchten, Obst, Salaten und vegetarischen Gerichten. Milder bis würziger Käse oder mit Kräutern affinierter Käse findet in ihm ein würdiges Pendant.