

KIRSCHBIER

Kirschbier ist eine ruhmreiche Tradition – und dies nicht nur in Belgien. Auch am Rhein herrschte in früheren Jahrhunderten ein reger Anbau von Kirschen und auch deren Verwertung in Form von Kirschbier. Rund 80 Kirscharten sind in der Region heimisch, darunter auch einige ausschließlich in der Region. Diese Tradition erweckte der Zweckverband Welterbe Oberes Mittelrheintal zusammen mit der Lahnsteiner Brauerei nun im Zuge des Projektes „Mittelrhein-Kirschen“ zu neuem Leben. Mehr zum Projekt und zu den weiteren Produkten finden Sie unter www.mittelrhein-kirschen.de



Sensorik:

Die Natur dieses besonderen Bieres offenbart sich allen Sinnen schon vor dem ersten Schluck. „Kirschrot“ – und dies sehr kräftig - trifft seine Farbe genau. Selbst der Schaum leuchtet rot. Die kräftige Trübung zeugt von einem natürlichen, traditionell unfiltrierten Bier.

Auch im Duft zeigt sich die Kirsche deutlich, dies flankiert von süßen, fruchtigen und ein wenig hefigen Noten. Auf der Zunge prickelt es sanft im Antrunk. Der Rheinländer pflegt zu sagen: „Als hätte mir ein Engelein auf die Zunge gepieselt“. Das Engelein ist offenbar auch ein Kirschfan, denn die Zunge erkennt die Kirsche genauso deutlich wie harmonisch im Einklang mit Malz- und Fruchtsüße, mit leicht hefigen Noten und mit einer wirklich dezenten Nachbittere sowie mit einer feinen erfrischenden Säurenote.

Brautechnische Daten:

- Naturtrübes obergärriges helles Vollbier
- Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Kirschnektar (Sauerkirschsafte / Wasser / Zucker), Hopfenextrakt.
- Stammwürze 13,0 % bei 6,1 % Alkohol und 198 kJ / 47 kcal je 100 ml.
- Bittere 10 IBU
- Farbe 8 EBC

Genussempfehlung:

Sehr angenehm schmeckt das Kirschbier als Aperitiv, als Sommertrunk oder zu Früchten, Obst, Salaten und vegetarischen Gerichten. Im Verein mit Süßspeisen bildet seine Säure einen schönen Gegensatz und ergänzt mit Fruchtnoten. Besonders begeistert das Kirschbier Frauen und Menschen die von sich selbst behaupten: „Ich mag kein Bier!“