



www.lahnsteiner-brauerei.de

info@lahnsteiner-brauerei.de

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz (Pilsener Malz, Münchner Malz, Rauchmalz), Hopfen (Hallertauer Magnum), untergärige Hefe

Farbe: ●●●○○
Bittere: ●●●○○
Alkohol: ●●○○○
Aroma: ●●●○○
Süße: ●●○○○

Brennwert: 41 kcal / 173 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

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

2018
Deutsches Mostwettbewerb
L. PLAU

Bittere: 30 BE
Stammwürze: 12%

Ein charmantes Rauchbier in feinsten Bamberger Tradition, das die Rauchnote eher als aromatische Verfeinerung denn als dominante Note interpretiert. Die wärmende kupferrote Farbe, die gleichmäßige natürliche Trübung und der Creme-Brulee farbene Schaum laden zum ersten Schluck ein. In Duft und Geschmack wirkt es zunächst spritzig und malzig, bis sich im Finale die Rauchnote wie ein lang erwarteter Freund hinzu gesellt und fast – aber nur fast – die Hopfenbittere maskiert. Ein Rauchbier für Einsteiger sowie ein perfekter Begleiter für schwarzwälder Schinken, geräucherte Würste und aromatischen Käse.

Lahnsteiner CRAFTBIERE

Mindestens haltbar bis: 01.09.2020

e 0,33 L **Rauchbier** **5,1 Vol.%**

4 031335 190308

Es ist nicht nur das erste Bier aus der am 4. Juni 2019 in Betrieb genommenen Lahnsteiner Craftbierbrauerei – es ist auch das erste Bier mit dem neuen Lahnsteiner Craftbierlogo und dem neuen Craftbierdesign.

Trotz so vieler Neuigkeiten besitzt es eine reiche Tradition – die des Bamberger Rauchbieres. Das Braumalz für dieses Bier trocknet man nicht mit heißer Luft sondern direkt mit dem Rauch aus einem Holzfeuer – so verdient es sich seinen Namen „Rauchmalz“ redlich. Klassische Rauchbiere entstehen zu 100 % aus Rauchmalz und schmecken entsprechend intensiv. Die Lahnsteiner Variante entsteht zum Großteil aus hellem Gerstenmalz verfeinert mit einem dezenten Anteil Rauchmalz und gibt sich daher als ein charmantes Rauchbier, das die Rauchnote eher als aromatische Verfeinerung denn als dominanten Charakter interpretiert.

Die wärmende kupferrote Farbe erinnert an die Glut des Feuers über dem das Malz trocknete. Im Verein mit der gleichmäßigen natürlichen Trübung und dem Creme-Brulee farbigen Schaum lädt sie zum ersten Schluck ein. In Duft und Geschmack wirkt das Rauchbier zunächst spritzig, karamellig und malzig, bis sich im Finale die Rauchnote unauffällig wie ein lang erwarteter Freund hinzu gesellt und fast – aber nur fast – die klassische Hopfenbittere maskiert.

Genussempfehlung:

Mildes Einsteigerbier in die Welt der Rauchbiere.

Unbedingt proBIERen mit: Bernsteinbier, Altbier, Schwarzbier – also mit dunklen Bieren ohne Rauchnote, und einem Bamberger Rauchbier.

Schwarzwälder Schinken, geräucherte Würste wie bulgarische Lukanka oder Nadeniza.

Aromatischer Käse wie Rauchkäse, gereifter Bergkäse, Parmesan, Trappistenkäse.

Perfekter Begleiter für die Zigarettenpause.