



Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz** (Pilsener, Pale Ale Malz, Münchner Malz, Karamellmalz), Hopfen (Hallertauer Magnum), obergärige Hefe

Farbe: ●●●●○
Bittere: ●●●○○
Alkohol: ●●○○○
Aroma: ●●●●○
Süße: ●●●○○
Brennwert: 43 kcal / 181 kJ pro 100 ml

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

2018
Brauereiwettbewerb
Lahnstein

Porter waren im 18. Jahrhundert die Hafnarbeiter in London. Zu dieser schweren, körperlichen Arbeit passte ein sehr gehaltvolles, vollmundiges Bier, welches den Namen seiner Genießer erhielt und im ganzen Ostseeraum getrunken wurde. Im letzten Jahrhundert gewannen dann die hellen, leichteren Biere die Oberhand und erst zur Jahrtausendwende begann die Rückbesinnung. Lahnsteiner Porter ist wie sein Original mit obergärigen Hefen vergoren, von dunkler Mahagonifarbe und in Duft und Geschmack von Karamell-, Röst- und Kaffeenoten dominiert mit kräftiger Hopfenbittere. Passt zu Schokoladentorte und aromatischen Käsen.

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 191008

e0,33l **Porter** **Alkohol 5,0% vol**

mindestens haltbar bis:

Reisen wir zurück in die Vergangenheit, ins London des 18. Jahrhunderts. Damals wie heute gab es dort eine Vielzahl von Händlern, Lagereien und Häfen. Und es gab eine noch größere Vielzahl von „Portern“ – zu Deutsch „Lastenträgern“ – welche die zahlreichen Lasten in schwerer körperlicher Arbeit zu bewegen hatten. Diese Porter fanden großen Gefallen an einem dunklen Bier, das genauso malzaromatisch wie röstig, bitter und nicht zu stark war, um daran ihren reichlichen Durst zu stillen. Im Laufe der Jahre nannten es die Londoner daher das „Porter“. Und so kennen wir diesen Bierstil noch heute als „London Porter“. Trotz seiner Beliebtheit verdrängte im 19. Jahrhundert das Pale Ale das Porter mehr und mehr, bis es schließlich Mitte des 20. Jahrhunderts ausstarb.

Im Zuge der Craftbierbewegung entdeckten Brauer in Lahnstein und im Rest der Welt das Porter aufs Neue. Und das Lahnsteiner Porter ist getreu dem Stil des Originals gebraut. Es zeigt sich von einer intensiven und exotischen Mahagonifarbe – so dunkel, dass die natürliche Trübung kaum sichtbar ist. Sichtbar ist die dunkle Farbe dagegen bis in den Schaum, der auch einem italienischen Espresso gut stehen würde. In Duft und Geschmack dominieren die Karamell-, Toffee-, Röst- und Kaffeenoten aus dem dunklen Malz. Eine kräftige Hopfenbittere rundet das Porter ab.

Genussempfehlung:

Erinnert daran, dass das Kaffeekränzchen einmal ein Bierkränzchen war. Und schmeckt zu jeder Speise, die das Kaffeekränzchen zu bieten hat. Am besten zu Schokoladenkuchen mit heißem Kern.

Unbedingt proBIERen mit: Bernsteinbier, Altbier, Schwarzbier, Rauchbier, Schnee Bock – also mit anderen dunklen Bieren, um die kleinen aber feinen Unterschiede zu erleben.

Kartoffelauflauf mit dunklen Zutaten wie Pilzen oder Paprika.

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

Als Zutat beim Backen dunkler Brote.