

Fohr – der WeinBierMix



Die Germanen und die Kelten wären sich hier einig gewesen: Das Rheinland ist ein Bierland. Erst Julius Caesar brachte den Wein an den Rhein und begründete den Ruf des Rheinlands als „Weinland“. Seither sind der Wein und das Bier beide gleichermaßen am Rhein zu Hause – doch seither lebten sie eher nebeneinander her als miteinander. Damit ist nun Schluß!

Mit der Lahnsteiner Brauerei, Lohmann Druck aus Bullay an der Mosel und einem jungen Moselwinzer macht sich nun ein Trio auf um aus dem Nebeneinander zu machen. Als Ergebnis dieser Machenschaften kam im Frühjahr 2017 der WeinBierMix „fohr“ auf den Markt. Hinter dem Produkt sollte eine reale Person stehen, die sich auch im Produkt wieder findet – die Wahl fiel auf Dr. Markus Fohr, Inhaber der Lahnsteiner Brauerei.

Weißglasflasche, ein sanftes Rosérot wie von einer jungen Rosenblüte oder einem hellen Pfirsich – bereits das Auge fühlt Spritzigkeit in Farbe und Design. Zusammen mit dem vorsichtigen und feinporigen, leicht rötlichen Schaum sowie der feinen und gleichmäßigen Trübung erinnert fohr an ein belgisches Kirschbier. Die Nase belehrt jedoch eines Besseren und notiert eine deutliche Fruchtsüße, in deren Deckung sich ein wenig Hopfennote und eine erfrischende Säure zeigen.

Über den Gaumen naht sanfte, feinperlige Spritzigkeit gefolgt von der angenehmen Säure von Rebsorten wie Spätburgunder, Merlot und Cabernet Sauvignon als Rosé. Nun gesellen sich auch fruchtige, vollmundige Gerbstoffnoten bis hin zu einer harmonischen Hopfenbittere hinzu. Schlank fließt fohr die Kehle hinab und lässt seine vielfältige runde Aromatik noch eine ganze Weile am Gaumen verweilen.

Brautechnische Daten:

- Mischgetränk aus Roséwein und hellem obergärigem Vollbier rheinischer Brauart.
- Zutaten: 55 % Wein (enthält als Antioxidationsmittel Schwefeldioxid), 45 % helles obergäriges Vollbier (Brauwasser, **Gerstenmalz**, Hopfenextrakt)
- Alkohol 8,4 Vol.-%.
- Farbe:
- Bittere: 8 BE

Genussempfehlung:

fohr ist der passende Begleiter für die Weinlaube als auch für den Biergarten. Kulinarisch harmoniert er fohrzüglich mit leichter Sommerküche mit Salaten, Flammkuchen, gegrilltem Gemüse oder leichten Fischgerichten. Früchtebecher oder Obstkuchen lieben fohr auch zum Nachtisch oder gar zum Kaffeekränzchen. Käse geht immer, fohrzugsweise Butterkäse oder ein junger Gouda!