

# DONKA



Donka ist der flüssig gewordene Ausdruck der Liebe von zwei Menschen. Kurz vor der Jahrtausendwende lernten sich Donka Ivanova – heute Donka Fohr – aus Stara Zagora in Bulgarien und Dr. Markus Fohr – damals wie heute Inhaber der Lahnsteiner Brauerei – kennen und gaben sich kurz nach der Jahrtausendwende das Ja-Wort – eine Jahrtausendliebe sozusagen.

Die Namensgebung dieses Craftbieres ist damit bereits erläutert, seine Natur noch nicht. Sie entstand aus einem typisch deutschen Bierstil – dem Pils – und aus zwei typisch bulgarischen Zutaten – bulgarisches Eichenholz und bulgarischer Wildthymian. Erstmals brauten wir es 2016 anlässlich des Geburtstages seiner Namensgeberin. Je nach Lust und Laune brauen wir manchmal eine naturtrübe oder auch eine filtrierte Donka – lassen Sie sich also überraschen!

## **Sensorik:**

Kräftig goldgelbes Pils garniert mit einem feinen weißen Schaumkrönchen lacht das Auge an. Dann lacht der Wildthymian die Nase an und ruft deutlich: „Dieses Bier ist ein Besonderes! Es duftet ganz anders!“ – Für die Herren oft ungewohnt – für die Damen auch, nur dass es letztere meist positiv ungewohnt wahrnehmen. In der zweiten Nase steuern hopfige und – bei der naturtrüben Donka – auch leicht fruchtige und hefige Noten das Ihre bei.

Sanft prickelnd und schlank fließt Donka auf die Zunge, bevor nach und nach das Eichenholz, der Wildthymian und auch die Hopfenbittere zu einem faszinierend harmonischen Konzert der Aromen anheben.

## **Brautechnische Daten:**

- (Naturtrübes) Pilsener Bier, gereift auf bulgarischem Eichenholz und auf bulgarischem Wildthymian.
- Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfenextrakt, Thymian.
- Stammwürze 11,3 % bei 4,9 % Alkohol
- Bittere 30 IBU / Farbe 6 EBC

## **Genussempfehlung:**

Biergarten- und Aperitivbier.

Sanfter Einstieg in die Welt der Kräuterbiere und der holzgereiften Biere.

Zu mit Kräutern gewürzten Salaten, Suppen oder Speisen – Thymian und Holz passen harmonisch dazu, die Hopfenbittere auch – oder sie gibt den Gegenpol zu süßen Noten.

Zu mit Kräutern gewürztem Käse.