

BIERLIKÖR



Der Bierlikör ist sozusagen der Urvater der Lahnsteiner Delikatessen. Mit ihm begann alles im Jahr 2002.

Das nötige Fachwissen für Bierbrand und Bierlikör brachte ein Jahr zuvor Lahnsteins damals neuer Braumeister Rohmann aus seiner früheren Tätigkeit bei einer Brennerei mit. Praktisch unterstützt uns die Firma Hickmann / Illgen-Meissner aus Winnigen, wo die Produktion des Bierlikörs erfolgt. Als Basis dient der dunkle Doppelbock „Schnee Bock“.

Diese Basis kann die kräftige kastanienbraune Farbe nicht verleugnen. Sie stammt rein aus dem Bier und dem Röstmalz. Die feine, sehr ausgewogene Malzsüße reichert den Likör mit leicht bierigen Nuancen an. Sein vollmundiger und leicht wärmender Geschmack ist mit natürlicher Vanille abgerundet und begeistert auch Genießer, die eigentlich kein Bier mögen. Noten von Kaffee, Nuss und Karamell erinnern an Amaretto oder Mandellikör.

Technische Daten:

- Inhaltsstoffe: Schnee Bock dunkler Doppelbock, Alkohol, Zucker, natürliche Vanille.
- Alkoholgehalt 25 Vol.-%.
- Flaschengrößen: 100 ml Miniflasche, aufwändig ausgestattete 500 ml Geschenkflasche und 1.500 ml Magnumflasche jeweils mit Handbeschriftung, Holzgriffkorken und Wachssiegel, spartanisch ausgestattete aber preiswerte 700 ml Gastronomiefflasche.

Genussempfehlung:

- Als Aperitiv je nach Vorliebe temperiert oder gekühlt.
- Erhitzt im Cognacschwenker mit Sahnehäubchen.
- Zu Eisbechern, Süßspeisen oder Kaffee.
- Als Zutat zum Abschmecken von Süß- oder Backwaren.