



GRUTBIER

**Ausgezeichnet mit Gold beim
International Craft Bier Award 2015**



Heute ist der Hopfen das entscheidende Würzkraut des Bieres, und getreu dem deutschen Reinheitsgebot auch das einzige. Das war im Rheinland des Mittelalters gar nicht möglich, denn Hopfen gedeiht dort nicht. Es mussten andere Kräuter her, um dem Bier Duft und Aroma zu verleihen. Diese Kräuter- zu mitteldeutsch „Grut“ – sammelte ein eigener Berufsstand: Die Gruter. Sie durchwanderten die Natur und sammelten Kräuter wie Salbei, Minze und Wachholder, trockneten sie, zerstießen sie zu Pulver und mischten sie. Fertig war die Grut. Diese verkauften die Gruter unter anderem an die Bierbrauer zum Würzen des Bieres.

Sensorik:

Das Auge des Gourmets verliert sich sogleich in der feinen, gleichmäßigen Trübung des Grutbiers und in seiner kräftigen, goldgelben Farbe, garniert mit leicht kräutergrünen und orangenen Nuancen. Cremiger, feinporiger Schaum thront fast wie frisch gefallener Neuschnee auf dem Glas. Frischer und kräutriger Duft von Wald und Wiese empfängt die Nase. Dieser setzt sich im Trunk dieses sanft prickelnden Bieres nahtlos fort. Harmonisch breiten sich die Kräuter im Gaumen aus ohne ihre individuelle Natur preiszugeben. Im Abtrunk spricht eine dezente Bittere die Geschmacksknospen aufs Neue an. Ein Bier, dessen Aroma sich lange auf der Zunge hält und genauso sanft wie angenehm abklingt.

Brautechnische Daten:

- Naturtrübes obergäriges helles Vollbier
- Reifung mehrere Monate auf Kräutern.
- Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfenextrakt.
- Stammwürze 11,3 % bei 4,9 % Alkohol
- Bittere 19 IBU
- Farbe 7 EBC

Genussempfehlung:

Angenehm schmeckt das Grutbier als Aperitiv, als Sommertrunk oder zu Früchten, Obst, Salaten und vegetarischen Gerichten. Milder bis würziger Käse findet in ihm ein würdiges Pendant.