

# HONIGBIER



Honigbier hat eine uralte Tradition – schon die alten Germanen wussten ob seiner Vorzüge. Als deren direkte Nachfahren brauten die Lahnsteiner Bierbrauer als ersten Test eine kleine Menge Honigbier im Jahr 2014. Der Test entfachte die Lust auf mehr und so schaffte man einen kleinen Tank an und vergärt nun öfter mit naturbelassenem Blütenhonig aus der Heimat eine etwas größere Menge Honigbier – mit 500 Litern aber wirklich nur etwas.

So wie die Biene kann auch das Honigbier ein schmerzlicher Genuss werden, wenn man es nicht ausreichend achtet und ihm nicht mit dem gebührenden Respekt begegnet. Seine Farbe ist heller als die des Honigs, eher strohblond mit einer sehr sanften Trübung und einem dezenten sanften Schaumhäubchen. Im Duft könnte man das Bierglas beinahe mit dem Honigglas verwechseln, so angenehm aber dennoch deutlich und dominant umschmeichelt der Honig die Nase. Ein Ansatz von Zitrusnoten und von einer sommerlichen Blumenwiese gesellt sich hinzu. Leicht prickelnd und mit einer sehr dezenten Süße, die vielleicht aus dem Honig, vielleicht aber auch aus dem Malz kommt, perlt das Honigbier auf die Zunge und breitet sich vollmundig im Gaumen aus. Erst im Nachtrunk offenbart es wiederum den Einfluss des Honigs aber auch eine leichte Bittere, die man ihm ob des dezenten Hopfengehaltes gar nicht recht zutraut. Ein rundum rundes Craftbier, dem man in perfektem Denglisch eine verdächtig hohe Drinkability attestieren darf. Runde Augen rollen beim Blick auf das Etikett das offenbart, was der Zunge verborgen blieb: Einen Alkoholgehalt von 10,7 % - sagenhaft wie die alten Germanen eben.

## **Brautechnische Daten:**

- Obergäriger heller Megabock (Bier mit über 20 % Stammwürze).
- Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz**, Honig, Hopfenextrakt.
- Stammwürze 22,7 % bei 10,7 % Alk.
- Farbe: 8,0 EBC
- Bittere: 19 BE

## **Genussempfehlung:**

Ein Bier wie geschaffen um warme Frühlingstage in der Natur ausklingen zu lassen.

Trotz seiner Stärke auch zu Honigmelone mit Parmaschinken.

Gerade wegen seiner Stärke zu Lamm- und Rindersteak, würzigem Braten oder Wild. Als Dessertbier zu Lebkuchen oder süßen Pralinen offenbart es seine wahre Stärke.

Bierbotschafterin Donka Fohr empfiehlt den Genuss im Verein mit einen würzigen Ziegen-Bierkäse.