



Reblitz' Bierkalender & Bierportraits

Bierkalender

Ausschankzeit

ganzjährig
 Ab Ende Januar/Anfang Februar
 Ab ca. Ende März
 Ab ca. Ostern bis November
 Ab ca. April bis Juni
 Ab Anfang/Mitte Juli bis Anfang September
 Ab Mitte September
 Ab Mitte/Ende Oktober
 Ab Freitag nach Allerheiligen

Biersorte

Dunkles Landbier
 Reblitz-Weizenbock
 variierende (meist obergärige) Bierspezialität
 Nedensdorfer Hefeweizen
 Reblitz-Räucherla
 Reblitz Pale Ale
 Trimeusel-Gold Festbier
 Doldenzupfer Grünhopfenbier
 Heller Reblitz-Bock

nach jeweiliger Ankündigung sind noch andere hausgebraute Biere möglich

Die Bierportraits dienen dazu die Herstellung des Bieres, seine Zutaten und Sensorik des fertigen Bieres zu veranschaulichen. Bier ist ein hochwertiges und mit nicht zu unterschätzendem Aufwand hergestelltes Lebensmittel, das es verdient hat, etwas genauer betrachtet zu werden.

Aktuell melden sich immer mehr Biersommeliers zu Wort, die das Bier auf besondere Art und Weise beschreiben, um eben auch die Sonderstellung des Bieres als Genussmittel auszuloben. Grundsätzlich ist diese Bewegung auch in unserem Sinne. Manche konservative Stimmen tun dies als „Gewaaf“ (unsinniges Gerede) ab, und manche Sinneseindrücke des ein oder anderen Sommeliers mögen tatsächlich auch wenig nachvollziehbar erscheinen, doch ein endgültiges Fazit sollte man erst nach eingehender Diskussion mit entsprechendem Bier am Wirtshausstammtisch fällen ☺!

In diesem Sinne, viel Spaß mit den folgenden Info's, ein herzliches Prosit, vielleicht auch auf die ein oder andere Anregung Ihrerseits & ein baldiges Wiedersehen!

Thomas Reblitz, die Familie Reblitz & das ganze Reblitz-Team



Nedensdorfer Dunkles Landbier

Ausschankzeit: ganzjährig

Entstehung: Unser Traditionsbier wird schon seit der Brauereigründung 1805 eingebraut, war in früheren Jahrhunderten das wichtigste Getränk zur Versorgung der Dorfgemeinschaft und verspricht nun über Jahrhunderte perfektionierte Braukunst für jeden Bierliebhaber.

Stammwürzegehalt: 12,0 °Plato

Alkoholgehalt: 4,8 Vol.-%

Farbe: rötlich-dunkel, bernstein

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalze, Karamellmalze, Aromahopfen, untergärige Bierhefe

Besonderheiten: naturbelassen, unfiltriert kommt es nach ausreichend langer Lagerung natürlich ausgeklärt zum Ausschank für einen vollmundigen Biergenuss

Bierportrait

Dezenter Duft von Waldbeerfrucht und Röstmalz prägen den nasalen Eindruck des Bierbouquets. Der fulminante Körper des Landbieres wird im Antrunk durch eine auffallende Vollmundigkeit mit sympathischen Karamellnoten und harmonischen Röstaromen begleitet.



Nedensdorfer Hefeweizen

Ausschankzeit: Freitag vor Palmsonntag bis ca. Anfang/Mitte November

Entstehung: Das Nedensdorfer Hefeweizen war das Erste „der Neuen“ Reblitz-Biersorten und wurde erstmalig im Frühjahr 2002 aufs Fass gezogen. Nicht nur im Süden Deutschlands sehr beliebt, wurde das Hefeweizen auch in der Bierregion Franken immer mehr nachgefragt und hat sich heute sehr gut etabliert.

Stammwürzegehalt: 12,5 °Plato

Alkoholgehalt: 4,9 Vol.-%

Farbe: leuchtend gelb-orange, hefetrüb

Zutaten: Brauwasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Karamellmalze, Aromahopfen, obergärige Weißbierhefe

Besonderheiten: Ein aufs Weizenbier abgestimmtes Maischverfahren, eine klassische Bottichgärung und ein besonderer Reifeprozess zeichnen sich für die frischen Weißbieraromen unseres Nedensdorfer Hefeweizens verantwortlich.

Bierportrait

Unser hausgebrautes helles Hefeweißbier spielt mit den Aromen seiner warmen Frühjahrs- und Sommersaison. Schon die leuchtend gelb-goldene Farbe schürt die Vorfreude auf die cremig-weiche Rezenz, die den fruchtig-süßen Malzgeschmack auf der Zunge empfängt. Dazu passt auch die leichte, aber beständige Perlage, die schon durch die auf dem Weißbier thronende, sahnig-feine Schaumkrone angekündigt wird.

Die eigene Nase erfreut sich der anfänglich grünen Zitrusaromen und gibt Düfte milder Banane und erntereifer Weizenähren frei. Die Annonce des Weizenbouquets hält ihr Versprechen im Antrunk: Untermalt von reifer Banane dominieren etwas hefe-blumige Karamellmalznoten den vollmundigen Geschmack von frisch vermahlenem Weizenkorn.

Im Nachtrunk des naturbelassenen Hefeweizens überzeugt eine ausbalancierte Ratio aus Malzsüße und harmonischen Biersäuren, die nicht nur einmal zum Weitertrinken animieren!



Heller Reblitz-Bock

Ausschankzeit: Freitag nach Allerheiligen bis ca. Mitte/Ende Januar

Entstehung: Bockbiertradition ist so etwas wie eine oberfränkische Spezialdisziplin. Alle Jahre wieder wird z.B. in Bamberg die Bockbiersaison im Herbst eröffnet, um sich dann in der ganzen Bierregion mit „Event-Charakter“ auszubreiten. Seit 2003 brauen wir in Nedensdorf dieses untergärige Starkbier ein und mittlerweile ist unser jährlicher Bockbieranstich am Freitag nach Allerheiligen auch mehr als ein Geheimtipp!

Stammwürzegehalt: 16,1 °Plato

Alkoholgehalt: 6,9 Vol.-%

Farbe: gold-gelb

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalze, Karamellmalze, Aromahopfen, untergärige Bierhefe

Besonderheiten: Gut gehopft und nicht zu süß wird dieses starke Reblitz-Bier nach besonders langer, kalter Lagerung zu einem süffigen Tropfen!

Bierportrait

Unser helles Starkbier mit 16,1 % Stammwürze und einem Alkoholgehalt von 6,9 vol.-% überzeugt mit seiner Balance zwischen malzbetontem Körper und fein ausgeprägter Hopfenblume, die auch die ersten Eindrücke im Geruch beherrschen. Eine dezent gehaltene Süße verhindert das Gefühl der Mastigkeit und eine sympathisch, estrige Note führt zu einem vollmundigen Geschmackserlebnis. Die lange, kalte Reifung sorgt für einen klaren und bekömmlichen Biergenuss.



Trimeusel-Gold Festbier

Ausschankzeit: Mitte September bis ca. 2. Wochenende im Oktober (Kirchweih unserer Pfarrei Kloster Banz)

Entstehung: Der Name Trimeusel-Gold ist angelehnt an den markanten Prallhang Trimeusel direkt am Nedensdorfer Mainufer. Es stellt die höchste natürliche Erhebung des Mains unmittelbar neben dem Flussbett dar und zeugt von der besonderen Naturlage des Obermaintals, das seine eingebrachte Ernte mit diesem Festbier feiert.

Stammwürzegehalt: 13,2 °Plato

Alkoholgehalt: 5,1 Vol.-%

Farbe: golden

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalze, Karamellmalze, Aromahopfen, untergärige Bierhefe

Besonderheiten: Festbiere werden immer etwas stärker als gewöhnliche Vollbiere eingebraut und das schmeckt man auch! Noch dazu kommt bei unserem Herbstfestbier auch immer ein besonderer Aromahopfen in Naturdoldenform zum Einsatz, was zu einer sympathischen Hopfenblume führt.

Bierportrait

Bei diesem untergärigen, hellen Festbier steht ein ausdrucksstarker Malzkörper im Vordergrund. Seine ausgeprägte Vollmundigkeit verdankt das Herbstfestbier nicht nur der etwas höheren Stammwürze (13 % Stammwürze, statt wie beim gewöhnlichen Vollbier 12 %), sondern auch den geschmacklich feststellbaren Karamellnoten der eingesetzten Spezialmalze. Unterstützt wird das würzige Malzaroma in Geruch und im Antrunk noch dazu durch die eingesetzten Hopfensorten, wobei die aromatische Hopfenblume bei diesem Bier vorhanden, jedoch dezent im Hintergrund steht. Erst im Nachtrunk tritt die angenehme Hopfenbittere leicht in den Vordergrund, was der Süffigkeit des Festbieres aber nur dienlich ist. Naturbelassen, unfiltriert, mit feinporigem Schaum überzeugt das Trimeusel-Gold nicht nur Liebhaber von schnörkellosen, soliden, traditionellen Bieren, sondern einfach Anhänger gemütlicher, fränkischer Bier- und Wirtshauskultur.



Reblitz-Räucherla

Ausschankzeit: i.d.R. Mitte/Ende April bis Ende Juni bzw. nach Vorankündigung

Entstehung: Unser mildes Rauchbier weckt nicht nur bei Liebhabern und Freunden gepflegter, geselliger Gasthauskultur beständige Sympathien, es ist vielleicht eine der fränkischen Bierspezialitäten schlechthin. Aus der Rauchbierhochburg Bamberg stammt dann auch die entscheidende Zutat für das Nedensdorfer Reblitz-Räucherla: Über Buchenholz geräuchertes Gerstenmalz verleiht diesem untergärigen Bier seinen typischen Geschmack. Auch diese Biersorte ist streng nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516 gebraut und ein gewisses Raucharoma war in früheren Zeiten fast zwangsläufig in jedem Bier gegeben, da das Darren des Malzes, also das Trocknen der gekeimten Gerste, technologisch gesehen immer über offenem Feuer stattfand. Dieses historische Verfahren wird heute häufig nur noch bei der Rauchmalzherstellung mit einer bewussten „Räucherung“ des Malzes angewandt. Der Vergleich mit anderen geräucherten Spezialitäten liegt also tatsächlich nahe.

Stammwürzegehalt: 12,2 °Plato

Alkoholgehalt: 4,8 Vol.-%

Farbe: gold-orange

Zutaten: Brauwasser, Buchenholzrauchmalz, Karamellmalze, Aromahopfen, untergärige Bierhefe

Besonderheiten: Über Buchenholz geräuchertes Gerstenmalz verleiht diesem untergärigen Bier seinen typischen Geschmack.

Bierportrait

Das naturbelassene helle Rauchbier besitzt eine leichte Opaleszenz, die das Leuchten der goldenen Farbe verstärkt. Dichter, cremiger Schaum behütet das angenehme Buchenholzraucharoma, das von kräutrigen Hopfenaromen umschweift wird.

Im Antrunk dominiert anfänglich der Rauchgeschmack, der an eine glimmende Holzglut oder geräucherte Schmankerl erinnert. Für die nötige Balance des Bierkörpers sorgen ein deutlicher Karamellgeschmack und eine dezente Malzsüße, die die ebenso erfreuliche Vollmundigkeit des Räucherlas verursacht.

Für den fließenden Übergang in den Nachtrunk zeichnen sich würzige, grüne Hopfennoten verantwortlich, die damit die fein-herbe, nicht nachhängende Hopfenbittere ankündigen.

Trotz der außergewöhnlichen Raucharomen, die viele eher vom Teller als aus dem Glas erwarten, besticht das Reblitz-Räucherla durch seine Süffigkeit, die Schluck-für-Schluck zunimmt, auch weil die Rauchintensität an der Zunge abstumpft. Das Urteil hiesiger Stammtischbrüder: „Des löfft!“



Reblitz-Weizenbock

Ausschankzeit: Anfang Februar bis Ende März

Entstehung: Fastenzeit ist gleich Bockbierzeit. Um die Dauer der Enthaltung zu überstehen, sollte immer ein nahrhaftes Bockbier zur Verfügung stehen. Dass dieses dann auch noch sehr gut schmecken darf, ist jedoch nicht verboten. Seit 2011 existiert diese Reblitz-Bierspezialität.

Stammwürzegehalt: 16,1 °Plato

Alkoholgehalt: 7,2 Vol.-%

Farbe: amberfarben

Zutaten: Brauwasser, Weizenmalz, Gerstenmalze, Karamellmalze, Aromahopfen, obergärige Weißbierhefe

Besonderheiten: Der intensive Stoffwechsel der obergärigen Hefe bei der erhöhten Stammwürze des Starkbieres zeichnen sich für das besondere Geschmackserlebnis verantwortlich. Der Ausschank im Reblitz-Glaspokal unterstützt die Wahrnehmung der Weißbieraromen auf besonderem Wege.

Bierportrait

Unser obergäriges amber-farbenes Starkbier für die kalte Jahres- und Fastenzeit. Der Anblick des naturtrüben Weizenbocks lockt mit leuchtender Bernsteinfarbe, darauf thronend die weiß-beige sahnige Schaumhaube für die der Glaspokal, in dem dieses Getränk zum Ausschank gebracht wird, gemacht scheint. Auch die Aromen werden so perfekt für die Nase des Genießers offenbart und sind gekennzeichnet durch die Synergie zwischen kräftig würzigen Malznoten und dem Spiel von fruchtig anmutender Banane und phenolischer Gewürznelke. Im Antrunk überrascht dann anfänglich das leicht bananig-fruchtige Aroma bis es in vollmundig-würzige Malz- und Caramellmalzeindrücke übergeht. Begleitet wird die Sensorik durch ein samtig-weiches Mundgefühl zu Beginn, einer angenehmen Rezenz, die dem vollen Körper dieses Bieres gerecht wird und einem leicht trockenen, aber nicht nachhängenden Abgang, der die Vorfreude auf weitere Schlücke schürt. Der obergärige Biergenuss, empfohlen von der Familienbrauerei Reblitz!



Reblitz-Roggstar Roggenbier

Ausschankzeit: nur nach Vorankündigung, bis jetzt einmalig 2011, Wiederholung ist vorgesehen

Entstehung: Anlässlich des Studienabschlusses von Thomas Reblitz (8. Brauergeneration) und der Verleihung des akademischen Grades zum Weihenstephaner Diplombraumeister wurde dieses besondere Bier im Sommer 2011 eingebracht. Das Bier fand viele Liebhaber und soll in der Zukunft wieder zum Ausschank kommen. 2016 wurde das Bier das zweite mal gebraut und erfreute uns wieder eines besonderen Genusses.

Stammwürzegehalt: 12,2 °Plato

Alkoholgehalt: 4,7 Vol.-%

Farbe: haselnuss-braun

Zutaten: Brauwasser, Roggenmalz, Gerstenmalz, Karamellmalze, Aromahopfen, spezielle Altbierhefe

Besonderheiten: Roggen, eine klassische Zutat von Brot, kommt hier in vermälzter Form zum Einsatz, um dem Bier diesen intensiven Geschmack zu verleihen. In Kombination mit der Obergärung durch eine besondere Altbierhefe entsteht das Roggenbier, das aufgrund der schwierigen Verarbeitbarkeit des Roggenmalzes nur sehr selten in Brauereien hergestellt wird.

Bierportrait

Das haselnussbraune Bier besticht durch eine feinporige, dichte Schaumkrone. Der Geruch lässt süße Karamellnoten vermuten und im Trunk dominiert der volle Malzkörper. Sympathische Nussaromen verleihen dem Bier seine Finesse. Die zurückhaltende Bittere vermittelt Eindrücke von geröstetem Schwarzbrot bei einer weichen Rezenz am Gaumen. Probieren Sie dieses Highlight unserer saisonalen Braukunst!



Adelheid's Schwarzbier

Ausschankzeit: nur nach Vorankündigung, bis jetzt einmalig 2012, Wiederholung ist vorgesehen

Entstehung: Adelheid's Schwarzbier entstand zum 50. Geburtstag der Reblitz-Chefin. Ihre kleine Biervorliebe wurde nun auch unseren Gästen zu Teil und fand viele begeisterte Anhänger.

Stammwürzegehalt: 12,0 °Plato

Alkoholgehalt: 4,8 Vol.-%

Farbe: schwarz

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalze, Karamellmalze, Aromahopfen, untergärige Bierhefe

Besonderheiten: Auch gerade bei diesem Bier ist eine ausreichend lange Lagerung von Nöten, damit sich die feinen, aber nicht brenzlichen Röstmalzaromen entfalten können.

Bierportrait

Ein Jubiläum der besonderen Art veranlasste uns dazu dieses „neue“ Reblitz-Bier zu kreieren und es zu unserer Reihe handwerklich eingebrauter Bierspezialitäten zu gesellen. Mit einer klaren Vorstellung bezüglich des Geschmackes, des Körpers und des Anblickes diesen Bieres konnte ein neues, eigenständiges Reblitz-Bier geschaffen werden, dass hoffentlich nicht nur Ihr Interesse weckt, sondern auch Ihren Geschmack trifft. Dabei sollte mit den verbreiteten Vorstellungen eines so „typischen Schwarzbieres“ gebrochen werden. Nicht schwer und mastig – das neue Schwarzbier kommt schlank daher - klar, jedoch unfiltriert, macht die Leichtigkeit dieses Vollbier mit zwölf prozentiger Stammwürze erst so richtig süffig und die feinporige Schaumkrone begleitet den Gast beständig bei seinen Aromaeindrücken. Diese sind fein ausbalanciert, wobei sich das schwarze Aussehen, das sich bestimmt am unteren Ende der Farbskala einpendelt, in einem angenehmen Röstmalz- oder auch leichtem Kaffeearoma bestätigt. Nicht röstbitter und in der Kehle hängend – das Reblitz-Schwarzbier räumt auch mit diesem Vorurteil auf. Ganz im Gegenteil: Das nächste ist zugleich bestellt und im elegant-schlanken Becher serviert, an dem sich nicht nur Freunde des traditionellen Willi-Bechers erfreuen.



Reblitz Pale Ale

Ausschankzeit: ab Anfang/Mitte Juli

Entstehung: Ein Bier soll auch Spiegelbild seiner Jahreszeit sein und im Sommer spielen grüne Blumenwiesen und fruchtige Aromen eine wichtige Rolle. Das Pale Ale ist als Biersorte prädestiniert solche Eindrücke in sich zu vereinen und sollte auch von Traditionalisten Beachtung geschenkt bekommen – es lohnt sich! Erstmals 2013 wurde dieses hopfenaromatische Bier eingebraut.

Stammwürzegehalt: 12,0 °Plato

Alkoholgehalt: 4,7 Vol.-%

Farbe: blond, gold-gelb

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalze, Karamellmalze, spezieller Aromahopfen, besondere Alehefe

Besonderheiten: Mit Hilfe einer besonderen Alehefe wird dieses Bier obergärig vergoren. Die fruchtigen Aromen der Hefe vereinen sich mit den blumigen Noten des Hopfens zu einem positiv überraschenden und erfrischenden Sommerbier. Neben der Alehefe zeichnet sich ein spezielles Verfahren der Kalthopfung für die exotischen Geruchs- und Geschmackseindrücke verantwortlich.

Bierportrait

Seinen Ursprung findet diese obergärige Bierspezialität in England bzw. angelsächsischen Gebieten und wurde von uns mit regional bezogenen Rohstoffen für den hiesigen Bierliebhaber neu interpretiert. Bei einer Stammwürze von 12,0 % und einem Alkoholgehalt von 4,7 vol.-% besitzt dieses Vollbier einen schlanken Körper bei fein ausgeprägten Karamellmalznoten, die im Zusammenspiel mit den im Mittelpunkt stehenden Hopfenaromen einen fruchtig-leichten Biergenuss vermitteln. Das Pale Ale wurde klassisch mit 100% Gerstenmalz eingebraut und mit einer besonderen Ale-Hefe vergoren, was gemeinsam mit dem Aromahopfen zu einem gold-orangen, leicht opalen Bier mit festsitzender Schaumkrone und ausgeprägter Hopfenblume führt.

Die besondere Brauart dieses Bieres rührt von der speziellen Hopfung über den gesamten Bierbereitungsprozess. 3 Hopfengaben - eine davon während der Kaltreifephase bewirken einen schonenden Übergang der aromaintensiven ätherischen Hopfenöle, die im fertigen Bier Eindrücke von grünen Aromen aus Hopfen, Gras, Wald&Wiese - blumige Noten von Holunderblüte und vor allem citrusartige Aromen in Geruch und Geschmack erwecken.

Dieses Bier soll dem Genießer noch mehr den Einfluss der verschiedenen Bierzutaten erschließen und auch mithilfe solcher Bierbeschreibungen das Bewusstsein des Konsumenten schärfen, um einmal mehr umweltbewusster und nachhaltiger mit Lebensmitteln umzugehen.



Doldenzupfer Grünhopfenbier

Ausschankzeit: je nach Erntezeitpunkt des Hopfens ab Mitte/Ende Oktober im Ausschank

Entstehung: das unverwechselbare, facettenreiche und tolle Aroma des frischen Hopfens und der direkte Kontakt zum Hopfenbauern Friedrich vom Biohof im oberfränkischen Gräfenberg in der Fränkischen Schweiz ließ die Idee zu einem Bier mit erntefrischem Hopfen entstehen. Bis dato gibt es in Deutschland nur wenige solcher Biere, was uns um so ehrgeiziger gemacht hat!

Stammwürzegelt: 11,9 °Plato

Alkoholgehalt: 4,8 Vol.-%

Farbe: gold-gelb

Zutaten: Brauwasser, Pilsner Gerstenmalz, oberfränkischer frischer Bio-Hopfen, untergärige Hefe

Besonderheiten: Vom Ernten bis zum Einsatz des Hopfens in der Brauerei Reblitz in Nedensdorf vergingen weniger als 5 Stunden! Normalerweise wird Hopfen sofort von über 80% auf unter 15% Wassergehalt getrocknet, um den großen Teil der wertvollen Inhaltsstoffe (ätherische Öle und Bittersäuren) zu erhalten. Allerdings gehen auch einige Aromastoffe beim Trocknen verloren, sodass es unser Ziel war ein Bier mit authentischem frischen Hopfenaroma zu Brauen – der Doldenzupfer war das Ergebnis. Zum Einsatz kam erntefrischer Hallertauer Tradition – grüne, florale, blumige Aromen standen im Mittelpunkt.

Bierportrait

Das Reblitz Doldenzupfer-Bier ist eine Interpretation der Pilsener Brauart unter Verwendung von ungetrocknetem, „grünen“ Hopfen. Klassisch untergärig mit 100% Pilsner Malz, allerdings im Einmisch-Verfahren hergestellt, verleiht die Hopfensorte Perle (Spalt) dem Bier eine Grundbittere. Malz- und Gärungsaromen verleihen dem Bier Vollmundigkeit, wobei für die Hopfenblume, in Geruch und Geschmack der erntefrisch verbrauchte Aromahopfen Hallertauer Tradition (Anbaugebiet Oberfranken) verantwortlich ist. Der grüne Hopfen hat ebenfalls Anteil an der harmonischen Bittere, trägt durch seinen hopfen-würzigen Charakter auch zum Körper im Trunk bei und spendiert diesen ausgewogenen Eindruck grün-grasiger und blumiger Aromen im Bouquet.



Reblitz'ParadiesHopfen

Ausschankzeit: Premiere zum 23.04.2016: 500-Jähriges Jubiläum des bayerischen Reinheitsgebotes

Entstehung: Unsere neue Bierspezialität fürs Jubiläumsjahr des Reinheitsgebotes für Bier.

Diesen Bierstil lernte Braumeister Thomas Reblitz auf einer Reise nach Nordamerika kennen. Vorbild ist ein sog. Session India Pale Ale. Session-Biere sind die leichte Variante ihrer Bier-Gattungen (in diesem Fall India Pale Ale). India Pale Ale ist eine sehr traditionelle internationale Stilrichtung und das ParadiesHopfen-Bier eine Neuinterpretation fürs Jubiläumsjahr.

Stammwürzegehalt: 9,1 °Plato

Alkoholgehalt: 3,7 Vol.-%

Farbe: orange-rot, naturbelassen-unfiltriert

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalze, Karamellmalze, oberfränkischer Bio-Hopfen, besondere Alehefe

Besonderheiten: Mit Hilfe einer besonderen Alehefe wird dieses Bier obergärig vergoren. Die fruchtigen und blumigen Noten des Bieres werden durch die natürlich vorhandenen ätherischen Öle des Hopfens verursacht! Keine Zutaten außer Wasser, Malz, Hopfen und Hefe! Ein spezielles Verfahren der Kalthopfung sorgt für die Erhaltung der Hopfenöle bis ins fertige Bier und liefert ein erfrischendes Frühlingbier!

Bierportrait

Das Reblitz'ParadiesHopfen-Bier ist ein leichtes Bier mit nur 3,7 vol.-% Alkohol bei 9,1 % Stammwürze. Es besitzt eine rot-orangene Farbe, die bei der vorhandenen naturbelassenen Hefetrübung ins braun verschwimmt. Im schlanken Becher thront dabei eine dichte, cremefarbene Schaumkrone auf dem Bier. Im Geruch schürt das Bier unermüdlich Frühlingsgefühle und Trinkvorfreude: Der oberfränkische Bio-Hopfen aus der fränkischen Schweiz verursacht Düfte von Zitrusfrüchten, Maracuja, Orange und anderen Südfrüchten, dazu gesellen sich harmonische blumige und florale Aromen einer blühenden Waldwiese. Der komplexe Geschmack setzt sich aus den Zitrusnoten und einem schönen nussigen Malzkörper zusammen. Die Balance wird aufrecht erhalten durch ein sanftes Abklingen mit einer dezenten Hopfenbittere.

Ein Bier mit vielen positiven Überraschungsmomenten – paradiesisch eben! Zum Wohle!



„Frankenkörnla“ – obergäriges Dinkelspezialbier

Ausschankzeit: Premiere Ende März 2017

Entstehung: Alte Getreidekultursorten wie der Dinkel stehen für unverfälschte, intensive und markante Geschmacksmomente! Da wir Biere mit Ecken und Kanten – mit Charakter - brauen wollen, brauchen wir beste Rohstoffe. Verbraut wurde die Dinkelsorte namens „Frankenkorn“ daher auch der Name des Bieres „Frankenkörnla“. Sie bietet durch ihre Zusammensetzung (z.B. erhöhter Eiweißgehalt) beste Voraussetzungen für vollmundigen Biergenuss. Gemeinsam mit dem oberfränkischen Bio-Hopfen und der besonderen Ale-Hefe sollte es wieder ein unverwechselbar gutes Reblitz-Bier werden!

Stammwürzegehalt: 13,9 °Plato

Alkoholgehalt: 5,5 Vol.-%

Farbe: leuchtend gold-gelb, naturbelassen

Zutaten: Brauwasser, Dinkelmalz, Gerstenmalz, Karamellmalze, oberfränkischer Bio-Hopfen der Sorte „Smaragd“, besondere Alehefe: „California Ale“

Besonderheiten: Mit Hilfe einer besonderen Alehefe wird dieses Bier obergärig vergoren. Die fruchtigen und blumigen Noten des Bieres werden durch die natürlich vorhandenen ätherischen Öle des Hopfens verursacht! Keine Zutaten außer Wasser, Malz, Hopfen und Hefe! Ein spezielles Verfahren der Kalthopfung (Hopfenzugabe im Lagertank) sorgt für die Erhaltung der Hopfenöle bis ins fertige Bier und liefert ein erfrischendes Frühlingsbier das mit dem markanten Malzkörper in harmonischem Einklang steht!

Bierportrait

Das Frankenkörnla ist ein kräftiges Dinkelspezialbier und hat mit seinen 13,9 % Stammwürze „Festbiercharakter“. Seine strohig-goldene Farbe wird nur durch einen leicht opalen Schleiher durchdringt, was zugleich für naturbelassene Frische steht! Die obergärige Bierart wurde mit Hilfe einer Ale-Hefe der Kategorie „California-Ale“ durchgeführt und unterstützt die Fruchtigkeit des oberfränkischen Bio-Hopfens der Sorte „Smaragd“. Eine sahnige, standhafte Schaumkrone behütet die wunderbare Hopfenblume des Frankenkörnlas, die frisch, kräutrig, leicht floral daherkommt ohne aufdringlich zu sein. Im Geruch und Antrunk gesellen sich die angekündigt fruchtigen Aromen von Zitrus, Orange und Ananas hinzu, die sich durch Hefe- und Malztöne gen Birne, Pfirsich und gelber Pflaume entwickeln. Sobald das samtig-geschmeidige Mundgefühl, gefördert durch den Einsatz des Dinkelmalzes und der natürlich entstandenen Gärungskohlensäure, abklingt, bleibt eine angenehm vollmundige Malznote stehen. Die moderate Hopfenbittere und die verbliebene Malzrestsüße motivieren weiter zu genießen!