

Soleya

Bierstil: Saison

Der Bierstil Saison hat seine Wurzeln im französischsprachigen, südlichen Belgien. Ursprünglich wurde das Bier dort von den Bauern ab dem späten Herbst bis zum Beginn des Frühlings gebraut, da in dieser Zeit keine Feldarbeit anstand. Getrunken wurde es in der Erntezeit. Es diente vor allem dazu, den Durst der hart arbeitenden Erntehelfer zu stillen, da sauberes Trinkwasser rar war. Der Name „Saison“ geht auf ebendiese Saisonarbeiter (Saisonniers) zurück.

Soleya von BraufactuM ist eine Hommage an diese Feldarbeiter und den ländlichen Lebensstil. Die sommerliche Stimmung spiegelt sich in der frischen Leichtigkeit des Bieres wider. Für das naturtrübe Bier wird ein spezieller Saison-Hefestamm verwendet. Die typischen Aromen dieser Hefe von grüner Banane, Apfel und Steinfrüchten gehen mit den floralen Noten der australischen Hopfensorte Enigma eine genussreiche Symbiose ein.



HOPFEN

Enigma, Magnum

MALZ

Gerstenmalz (Pilsener Malz, Karamellmalz, Röstmalz), Weizenmalz

ALKOHOLGEHALT

alk 6,5 % vol.

AROMEN

grüne Banane, Apfel, Mirabelle, Ananas, Pfeffer (weiß)

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Meeresfrüchte mit Knoblauch/Aioli, gegrilltes Hähnchen, Pute, mexikanische und thailändische Gerichte, Käse (Gorgonzola oder Camembert)

VERKOSTUNGSNOTIZ:

Hochvergorenes trockenes Bier – spritzig, fruchtig und mit sanfter Süße, frische Komposition aus floralen und fruchtigen Hopfennoten mit einer leicht pfeffrigen Nuance, gute Karbonisierung und Schaumbildung