

Adventskalender Swiss Beer

1. Türchen: " Bärner Müntschi Kellerbier Brauerei Felsenau "

Bierstil: Zwickelbier

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe

Augen: Hellblond, leicht trüb

Nase: Malzig, frisch

Mund: Malzige, brotartige, hopfenbetonte Süsse mit würzigem Geschmack und trocken-bitterem Abgang



2. Türchen: " Rheinperle Pilsner Sonnenbräu "

Bierstil: Spezialbier, stark gehopft

Zutaten: Wasser des Rheintals, Gerstenmalz und Hopfen



3. Türchen: " Öufi Rotbier von der Öufi Brauerei "

Bierstil: Amber / Rotbier

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz (BioSuisse), Hopfen (BioSuisse), Hefe

Augen: Amberfarben

Nase: Malzig mit Karamellnoten

Mund: Ausgewogen mit malzigen und fruchtigen Noten, angenehm bitter und im Nachgeschmack wunderbar anhaltend



4. Türchen: " PIG-ALE Pale Ale Brasserie BlackPig "

Bierstil: DDH Pale Ale

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Haferflocken, Hopfen (Citra, Mosaic), Hefe

Augen: Goldgelb, naturtrüb

Nase: Frischer Hopfen, blumig

Mund: Fruchtig, hopfenbetont, leicht malzig und eine ausgewogene Bitterkeit



5. Türchen: " Chopfab Amber Red Ale "

Bierstil: Red Ale (American Red Ale).

Aroma: Ausgeprägtes Malzaroma, Noten von Cascade-Hopfen.

Farbe: Rot / Bernstein.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen.

Allergene: Gluten (enthält Gerstenmalz).



6. Türchen: " 24/7 Session IPA Happy People "

Biertyp: IPA Bier

Zutaten: Gerstenmalz, Hopfen, Wasser, Hefe

Sachbezeichnung: aber massiv dry-hopped, mit wenig Alkohol, Session IPA



7. Türchen: " Lager hell Brauerei Falken "

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen

Augen: leuchtend gelb

Nase: leichte angenehme Bittere

Mund: angenehm bitter, harmonisch frisch



8. Türchen: " Rammbock Doppelbock Brauerei Egger "

Bierstil: Bock - Doppelbock

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe.

Geschmack: Vollmundig, röstmalzig, leicht süß, mit Kakao- und Zartbitternoten

Farbe: Dunkel



9. Türchen: " Chöpfler Märzen Brauerei Seebueb "

Biertyp: Märzen

Farbstärke: kupferrot, EBC 23

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen und Hefe
unbehandelt und unfiltriert



10. Türchen: " Naturtrüb Brauerei Erusbacher & Paul "

XXX



11. Türchen: " Jungfrau Amber Jungfrau Bräu "

Geschmack: vollmundig, angenehmes Hopfenaroma

Zutaten: Malz - Pilsner Malz, Münchner Malz, Melanoidin Malz, Cara Red, Hopfen - Hallertauer Perle, Cascade



12. Türchen: " Maisgold Maisbier Brauerei Rosengarten "

Geschmack: leicht bekömmlich und süsslich, elegante Hopfennote

Das Bier wird mit einem Anteil von ca. 30% Mais aus der Linthebene, Gerstenmalz und Hopfen gebraut. Der Mais bewirkt, dass es süffig, leicht und eher süsslich wirkt.



13. Türchen: " Rustique Belgian Strong Dark Ale Brasserie des 3 Lacs "

Bierstil: Belgian Quadrupel

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hopfen, Hefe, Zucker, Curacao

Augen: Mahagoni-Farbe

Nase: Malzig, süsslich, alkoholisch

Mund: Komplexes Malzaroma mit starken noten von Karamell, Schokolade und Haselnüssen



14. Türchen: " IPA India Pale Ale Brauerei Locher "

Zutaten: Quellasser, GERSTENMALZ, Hopfen, Hefe

Geschmack: Vollmundig hopfenaromatisch mit einem Duft von Zitrusnoten und exotischen Früchten

Allergene: Glutenthaltiges Getreide



15. Türchen: " Lager hell von Brauerei Müller Bräu "

Biersorte: Helles / Lager

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfen



16. Türchen: "Lööli Cold IPA Bür"

Kalt gehopftes IPA. Fruchtig und eine Wucht im Gaumen. Trotz der stärkeren Hopfung ist das Bier nicht zu bitter, sondern die fruchtigen Noten stehen klar im Vordergrund.



17. Türchen: "Dunkel Porter Brauerei Hardwald"

Bierstil: Schwarzbier

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe

Augen: Dunkelbraun

Nase: Malzig, süsslich, leicht schokoladig

Mund: Süffig, dezentes Röstmalzaroma, ausgewogene Hopfenbitterkeit



18. Türchen: "Original Spezial Hell Brauerei Luzern"

Bierstil: Blonde Ale

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe

Augen: Goldblond

Nase: Getreidenoten, zarter blumiger und kräuteriger Duft

Mund: Ein feines Gleichgewicht zwischen Malzsüsse und Hopfenbittere mit subtilen Noten von Keksen, Honig und Zitrusfrüchten



19. Türchen: " India Pale Ale Brauerei Schützengarten "

Bierstil: India Pale Ale

Augen: goldgelb, mitteltrüb / 13

Nase: fruchtige Zitrusaromen

Mund: weiche Kohlensäure, hopfenintensiv; leichte Süsse, Zitrusnoten, feine Bittere; vollmundig, lang anhaltende, deutlich spürbare Bittere



20. Türchen: " Oberland Amber Rugenbräu "

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen

Augen: Klar, bernsteinfarben

Nase: Leicht malzig

Mund: Vollmundig, Karamellnuancen, leicht malzig.



21. Türchen: " La Rossa Red Ale Birrificio San Martino "

Bierstil: Amber Ale

Farbe: Bernsteinfarben mit roten Reflexen

Aromen: Noten von Karamell und Schokolade, mit fruchtigem Unterton

Körper: Vollmundig, leicht spritzig

Geschmack: Anklänge von Karamell, Trockenfrüchten, dunkler Schokolade, mit fruchtigem Unterton

Abgang: Süß, sehr langanhaltend, mit Noten von Schokolade und Karamell, abgerundet durch eine sehr angenehme Bitterkeit.



22. Türchen: " Goldmandli Spezial hell Brauerei Falken "

Bierstil: Spezial hell

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen



23. Türchen: " Moonshine Witbier La Nébuleuse "

Bierstil: Frische und Leichtigkeit in der Flasche

Gebraut mit Orangenschalen und Koriandersamen, entfaltet dieses Bier perfekt ausbalancierte Zitrusaromen und verleiht einem Stil, der manchmal dichter wirken kann, Fülle und Leichtigkeit.

Zutaten: Malz - Pilsner, Weizen, Carapils, Hopfen - Herkules, Mandarin Bavaria, Hefe - US-Hefe aus hoher Fermentation



24. Türchen: " Biera Engiadinaisa Alvetern von Birraria Tschlin "

Bierstil: Lagerbier

Zutaten: Malz, Hopfen, Hefe, Tschliner Bergquellwasser

Geschmack: Das Spezialbier nach Pilsner Art wirkt verspielt, lebhaft und sehr frisch. Neben dem Malz findet man Gerste- und Heuaromen. Langanhaltender hopfiger Abgang.

