

MÜHLVIERTLER AURORA

EIN GEDICHT VON EINEM BIER

Aurora wird's genannt,
das Bier, das Schiffner Karl erfand
und das Felix braut sein Sohn,
gekonnt mit zartem Bitterton.
Den Mühlviertler Aurora-Hopfen
schmeckt man hier in jedem Tropfen.
Leuchtet golden – Welch ein Traum!
stolz gekrönt von dichtem Schaum.
Duftet frisch nach Hopfenranken:
Lupulin ist's zu verdanken.
Auch ein feiner Kräuterton
Sorgt für Gaumenexplosion:
Beerenduft, pikante Würze:
Das beschreibt's in aller Kürze.



Info:

Das Mühlviertler Aurora wurde erstmalig 2010 anlässlich des 50. Geburtstages von Karl Schiffner gebraut. Schnell wurde es zum Lieblingsbier des 1. Biersommelier-Weltmeisters. Eingebraut im Stile eines Imperial Pilsners ist es etwas kräftiger und intensiver gehopft. Die Mühlviertler Hopfensorte Aurora verleiht dem Bier sein einzigartiges Aroma und seine feine Bittere. Aurora ist ein wahrliches Festbier! Es kann aufgrund seines außergewöhnlichen Aromen-Spektrums sehr vielseitig eingesetzt werden. Schon als Aperitif kann es mit seiner fruchtigen Hopfenbittere begeistern. Auch zu würzigen Vorspeisen und pikanten Suppen macht es eine gute Figur. Perfekt eignet es sich zu Gegrilltem, saftigen Steaks und festlichen Braten.

Facts:

Imperial Pilsner, Spezialbier

Alkoholgehalt: 6,0% Vol.

Stammwürze: 14,0°P

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe

Ideale Trinktemperatur: 6-8°C