

EBNERS ROTKORN: BIO-DINKELBIER

EIN GEDICHT VON EINEM BIER

Heute präsentieren wir
Schiffners Bio-Dinkelbier!
Bio-Dinkel, Bio-Hopfen
merkst du hier in jedem Tropfen!
Obergärig, unfiltriert
hat der Felix es kreiert.
Ebners Rotkorn kommt hinein,
gut vermälzt, so muss es sein.
Dazu Mühlviertler Select,
weil es dann noch besser schmeckt.
Bernsteinfarben, kraftvoll leuchtend
und den Gaumen mild befeuchtend
rötlich schimmernd in dem Glase,
duftet Steinobst in der Nase.
Leichte Töne von Biskuit
klingen sanft im Abgang mit.



Info:

Ebners Rotkorn ist eine von Saatgutzüchter Hans Gahleitner selektierte Winterdinkelsorte aus dem Mühlviertel. Der Dinkel für dieses Bier kommt vom Biohof Steyrl aus Lanzersdorf, welcher in der Mälzerei am Stiegl-Gut-Wildshut vermälzt wurde. Ebners Rotkorn verleiht dem Bier ein unvergleichliches, fruchtiges Aroma und man kann den Winterdinkel im naturbelassenen, unfiltrierten Bier herrlich herauschmecken. Das Bio-Dinkelbier eignet sich hervorragend als Begleiter zu Cremesuppen, wie beispielsweise einer Kürbiscremesuppe. Auch zu kräftigen Fleischgerichten, die in dunkeln Saucen eingebettet sind macht es eine ausgezeichnete Figur.

Facts:

Kreativbier, Dinkelbier, Vollbier

Alkoholgehalt: 5,5% Vol.

Stammwürze: 12,6°P

Zutaten: Wasser, BIO-Dinkelmalz, BIO-Gerstenmalz, BIO-Hopfen, Hefe

Ideale Trinktemperatur: 6-8°C