

# MÜHLVIERTLER BIO-LEINSAMENBIER

## EIN GEDICHT VON EINEM BIER

Edle Herren, holde Damen,  
kennt ihr Bier schon aus Leinsamen?  
So ein Bräu gibt es nunmehr,  
Felix Schiffner stellt es her.  
Glänzt beige trüb im Glase,  
duftet fruchtig in der Nase.  
Auch ein leichter Touch von Nuss  
schickt dem Gaumen einen Gruß.  
Goldgelb, ölig, samtig weich  
ist es an Aromen reich.  
BIO dazu obendrein:  
Ein Genussbier, mild und fein.



## Info:

Das weltweit erste Bier mit Leinsamen. Nur mit Leinsamen kann kein Bier gebraut werden, da keine Stärke im Leinsamen ist. Beim BIO-Leinsamenbier kommen 10% von der gesamten Malzschüttung in Form von Leinsamen hinzu. Diese geben dem Bier einen angenehm weichen Charakter und machen es ausgesprochen mild. Neben den BIO-Leinsamen von den Farmgoodies werden auch BIO-Braugerstenmalz und BIO-Hopfen aus der BIO-Region-Mühlviertel verwendet. Die am naheliegendsten Kombinationen sind traditionelle Mühlviertler Gerichte, wie Leinölerdäpfel oder Reibernudeln mit Leinöl. Es passt hervorragend zu Fisch, Geflügel, vegetarischen Gerichten, Salaten und Frischkäse. Der feinnussige Geschmack der Leinsamen ist in dem weichen Malzkörper des Bieres gut erkennbar und mit einer zartbitteren Hopfennote gespickt.

## Facts:

**Kreativbier mit Leinsamen, Vollbier**

**Alkoholgehalt: 4,8% Vol.**

**Stammwürze: 11,7°P**

**Zutaten: Wasser, BIO-Gerstenmalz, BIO-Leinsamen, BIO-Hopfen, Hefe**

**Ideale Trinktemperatur: 6-8°C**