

SILENTIUM: EISBOCK

EIN GEDICHT VON EINEM BIER

Das stärkste Bier im Sortiment
Schiffner Karl „Silentium“ nennt.
Sorgfältig wird es vergoren,
dann im Eistank ausgefrozen,
was ihm sein Aroma gibt,
das der Bierkenner so liebt.
Kupferfarben ruht's im Glase,
Waldbeerduft erfreut die Nase.
Ölig, stark, innovativ,
der perfekte Digestif,
führt, dies gilt es zu betonen,
zu wahren Gaumenexplosionen,
krönt als Abschluss jedes Essen:
Wer's probiert, wird's nie vergessen!



Info:

Silentium ist das stärkste Bier im Schiffner Biersortiment. Der hohe Alkoholgehalt entsteht durch das historisch bekannte Eisbock-Verfahren. Hierbei wird das Bier über mehrere Wochen in einem Eistank ausgefrozen. Wasserbestandteile gefrieren und die alkoholischen Bestandteile bleiben erhalten. Dadurch konzentriert sich das Bier auf, wird ölig und vor allem kräftiger in der Aromatik und im Alkoholgehalt. Silentium eignet sich perfekt als Digestif nach einem feinen Menü, kann aber auch in Kombination mit kräftig, würzigen Käsen, wie etwa einem gereiften Österkron zu außergewöhnlichen Genussmomenten führen.

Facts:

Starkbier, Eisbock

Alkoholgehalt: 10,0% Vol.

Stammwürze: 23°P

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen und Hefe

Ideale Trinktemperatur: 10-12°C