

Unsere Biervekostung „Terroir & Großregion“

(Luxembourg-Frankreich-Deutschland-Belgien)

Brasserie Papyllon - Frankreich

- I. *Vallée Blanche: Weizenbier – leicht und durstlöschend*
- II. *IPA Sea: Zest and Sun - kraftvolles und aromatisches Bier mit zarten Zitrusnoten*
- III. *Bee Happy: Rundes und großzügiges Bier, gebraut mit Lindenhonig aus Sierck-les-Bains*

Temmler - Deutschland

- IV. *Pilsener: Erfrischendes und angenehmes Bier mit einer leichten Bitterkeit*
- V. *Pale Ale: Malzbier – Mild, leicht karamellisiert aus einer Obergärung*
- VI. *IPA: Kraftvolles und fruchtiges Bier, mit einer würzigen Note*
- VII. *Dunkel: Schwarzbier – malzig und kraftvoll, Obergärung*

Brasserie Simon – Luxemburg

- VIII. *Pils: Erfrischendes helles Bier aus Hopfen, leicht bitter*
- IX. *Okult: Weizenbier – untergärig und leicht, 100% Bio*
- X. *Ourdaller: Mit Hanf gebräutes Bier, leicht bitter*

Orval – Belgien

- XI. *Orval: Aromatisches Trappistenbier, dreifach gegärt, mit viel Kohlensäure*

Stoff Brauerei – Luxemburg

- XII. *Grand ducale: Red Ale kupferfarbig, abgerundet mit einem Hauch an Karamelgeschmack*
- XIII. *Zingy: Helles Ingwerbier leicht zitronig*
- XIV. *Black widow: Malzbier – robust und kräftig mit einem leichten Kaffeearoma*

Fox – Luxemburg

- XV. *Fox Red: Fruchtiges Bière, rote Früchte – wenig Kohlensäure und kalorienarm (-33 % Kalorien)*

Brasserie Mille vertus – Belgien

- XVI. *Poivrote: Würzig in der Nase, cremiger Schaum, wenig anhaltend, würziger Auftakt, pfeffriges Ende*
- XVII. *Mère Vertus: Kraftvolles Biers, dreifache Gärung, hopfig*

Echternacher Brauerei – Luxemburg

- XVIII. *Weiss: Weißbier - Leicht, sommerliches und still*

De Beiefritz – Luxemburg

- XIX. *Hunnebeier: Leicht trübes Bier, gebraut mit luxemburgischem Honig*

Brasserie artisanale de Rodemack – Frankreich

- XX. *Barbe Rouge: Trocken Lagerbier, gebraut im Himbeerpüree*
- XXI. *Bar fumée: Pale Bier - malzige und torfige Einzigartigkeit, leichter Hauch von Karamell*

Kox via Brasserie Simon – Luxemburg

- XXII. *Mariage des mondes 2020: Mit Traubenmost gebräutes Bier, fruchtige Bitterkeit wie Gerstenwein, leicht sprudelig*