



STECKBRIEF: HOLZHAUSER DUNKLES, NATURBELASSEN

Einführung	Voraussichtlich Juni 2014 in der Bügelflasche, im Fass seit März 2013
Farbe	Blickdichte, schwarze Farbe
Verwendete Malze	Ausschließliche Verwendung dunkler Gerstenmalze
Hopfung	Bereits die Vorderwürze wird mit Perle gehopft, zum Ende der Kochung dann Saphir.
Ideale Serviertemperatur	8–10 °C
Stammwürzegehalt	11,5 %
Alkoholgehalt	4,9 Vol.-%
Aromaprofil	Das HOLZHAUSER Dunkle ist ein typischer Vertreter des klassischen bayerischen Bierstils „Bayerisch Dunkel“ und wartet mit intensiven Karamell- und Schokoladennoten in Geruch und Geschmack sowie dezenten Röstnoten auf. Insgesamt tritt eine angenehme Süße in den Vordergrund und drängt damit die erwarteten Röstaromen elegant und harmonisch zurück.
Schaum	Cremiger, stabiler, beigefarbener Schaum
Mundgefühl	Weich und rund
Korrespondierende Speisen	Erster Weltmeister der Biersommeliers Karl Schiffner ist begeistert von der Vielseitigkeit dieses Bierstils: „Kaum ein anderer Bierstil eignet sich so wunderbar zum Kochen, ob als Biermarinade für gegrilltes Fleisch, zum Abrunden cremiger Suppen und würziger Saucen oder in Rezepturen von süßen, schokoladigen Desserts.“ ¹ Das HOLZHAUSER Dunkle ist der ideale Begleiter mild-würziger sowie süßlicher Käsesorten wie beispielsweise eines cremigen Gorgonzolas oder eines Feigenkäses. Ein kräftiger Braten oder ein Steak passt genauso zum Bier wie ein Dessert auf Schokoladenbasis.

Weitere Informationen unter www.holzhauser-brauerei-gasthaus.de.
Belegexemplar oder Veröffentlichungslink erbeten.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie zudem gerne anfordern bei:
Braumeister Markus Langer
Brauerei Holzhausen, Hauptstraße 8, 86859 Holzhausen
Telefon: 08241/2871, braumeister@holzhauser-brauerei-gasthaus.de

¹ Genussprofil Bayerisch Dunkel; Brauwelt Ausgabe Nr. 37-38 2012; Seite 1089