



ARTEMIS

Helles und leichtes Dinkelbier mit lokalem Dinkel. Der Dinkel stammt aus einer regionalen Mühle, welche nur Getreide aus der Region verarbeitet. Das Artemis wurde verfeinert mit Cascade Hopfen aus der Schweiz und wilder Hefe aus dem Emmental. Im Aroma überwiegen die würzig, pfeffrigen Noten der Hefe, im Geschmack ein leichter Körper und ausgewogener Abgang. Rustikal, echt und erfrischend. Unser Klassiker.

Saison, ein heller Bierstil, verdankt seinen Namen den Feldarbeitern aus Belgien, welche nach ihrer Arbeit ein erfrischendes Bier genossen. Gebraut wurden Saisons bis Mitte des 20. Jahrhunderts vorwiegend in Wallonien, im südlichen Teil Belgiens. Saisons wurden mit lokalen Rohstoffen und häufig mit einer Mischung aus verschiedenen Hefen hergestellt. Je nach Region können Saisons sehr unterschiedlich im Aussehen und Geschmack sein. Dies ist auf die Verwendung der lokal vorhandenen Rohstoffe zurückzuführen. Es wurde auf den Höfen verbraut, was gerade da war. Wir haben zwar kein eigener Hof, dafür verwenden wir lokale Rohstoffe aus unserer Umgebung.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Dinkel, Hopfen, Hefe
Stammwürze 9.0°P (OG 1.035), Bittereinheiten 30 IBU

Aussehen: Goldgelb, klar, weisser- cremiger Schaum

Aroma: Kochbanane, blumig, brotig, weisser Pfeffer

Gaumen: Pfeffer, Nelken, Pumpernickel, leichter Körper

Abgang: Kurzanhaltend, erfrischend, leichte Bitterkeit

Zu empfehlen mit :

Salatteller, frisches Gemüse, warme Sommertage, Fischgerichte

Fruchtig	■□□□□	Rauch	□□□□□
Süß	□□□□□	Körper	■□□□□
Bitter	■□□□□	Salz	□□□□□
Sauer	■□□□□	Umami	□□□□□
Holz	□□□□□	Wild	■□□□□

ALC. 4.8% VOL

BLACKWELL
BREWERY

