



MERCURY

Teilausbau in Chardonnay Weissweinfässern. Die Hälfte des Bieres wurde in Fässer ausgebaut und nach 8 Monaten mit frischem Mercury wieder verschnitten. Dadurch erhält man Holz-aromen und eine Säure aus den Fässern und zugleich eine Spritzigkeit und Hopfennoten durch das frische Mercury. Geschmacklich überwiegen Holznoten, sowie die Aromen des Weisswein. Da es sich bei diesem Bier um eine Assemblage handelt, können Variationen zwischen den Abfüllungen auftreten. Gebraut mit lokalem, ungemälzten Roggen aus der Region.

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, Roggen, Hopfen, Hefe
Stammwürze 10.7°P (OG 1.042), Bittereinheiten 20 IBU

Aussehen: Goldgelb, klar, weisser- cremiger Schaum

Aroma: Weisswein, Sauer, Holznoten

Gaumen: Leichter Körper, erfrischend, leicht säuerlich, dominante Holzaromen

Abgang: Kurzanhaltend, erfrischend, leichte Säure

Zu empfehlen mit :

Leichter Salat, Schafkäse, Pizza, geräucherter Fisch, als Apéro

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

ALC. 5.7 % VOL

BLACKWELL
BREWERY

