

Presstext der Karmeliten Brauerei Karl Sturm GmbH & Co KG 94315 Straubing

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Christoph Kämpf gerne zur Verfügung:
Tel.: 09421/78 19 0 – E-Mail: kaempf@karmeliten-brauerei.de

200 Liter Bourbon Doppelbock beim BierConvent

Convent (lat. conventus ‚Zusammenkunft‘) steht für eine zweckbestimmte Zusammenkunft, in früheren Jahren meist im Zusammenhang mit Klöstern. Der Begriff Konvent im engeren Sinn meint die Versammlung der stimmberechtigten Mitglieder einer Kloster-Gemeinschaft.

Die Karmeliten Brauerei will mit dem BierConvent Bierliebhaber und Bier-Enthusiasten bei ausgewählten klösterlichen Bierspezialitäten zusammenbringen. Unter Anleitung von Bier Sommeliers können diese verkostet werden.

Zum Auftakt hat die Karmeliten Brauerei 5 Biere aus ihrem Sortiment ausgewählt:

Das Karmeliten Festbier gilt unter den Volksfestfreunden als besonderes Schmankerl. Erhältlich erst ab 01.07. kann es beim BierConvent bereits als gezwickeltes (naturtrübes) Festbier vorab probiert werden. Der feine und zugleich kräftige Körper mit seiner süßlichen, feinunterlegten Bittere hat 5,5% Alkohol. Feine Gemüsesuppen passen genauso wie Bergkäse und Volksfestgerichte dazu. Aber auch festliche Kalbsbraten oder nussige Desserts unterstreichen den Geschmack.

Das Karmeliten Kloster Dunkel ist ein vollmundiges, weiches Vollbier mit Karamell- und Schokoladenaromen, mit dunklem Malz gebraut, hat es 5,1% Alkohol und passt sehr gut Weichkäse, mild-würzige Käse, Torten, Kuchen, Mandelgebäck, Eintopfgerichte, kalte Braten, Presswurst, würzige Braten, Schmorgerichte,

Brocardus 1844 ist ein exklusives Spezialbier das mit drei Malz- und mit zwei Hopfensorten eingebraut wurde. Es hat ein mild-würziges Hopfenaroma mit leichten Caramel- und Toffeenoten. Es passt zu Braten, Steaks, würzige Käsesorten, Torten und Kuchen.

Heller Bock ist ein stärkeres Bier mit 6,9% Alkohol. Sein kräftiger malzaromatischer Körper, duftet nach Zitrusfrüchten und Honig und schmeckt nach einem Hauch von Wildkräutern und feine Karamellnoten. Die Süße besitzt eine harmonische fein eingebundene Bittere. Schmeckt besonders zu Schafskäse, Doppelschimmelkäse, Torten und Kuchen, Nuss- und Mandeldesserts, Würzige Braten, Steaks, Wildgerichte, Schnittkäse, Bergkäse.

Der Höhepunkt des BierConvent wird die Verkostung des Karmeliten Doppelbocks sein der sechs Monate im Bourbon Fass gereift hat. Normalerweise ein Starkbier mit intensivem, dunkelmalzaromatischem Körper, dunkler Farbe und schokoladige Note die nach Dörrobst und Pflaume riecht.

Wie wird sich sein Geschmack nach sechs Monaten verändert haben?

Bourbon Whiskey wird für mindestens zwei Jahre in neuen Fässern aus Amerikanischer Weiß-Eiche gelagert, die von innen angekohlt sind. Die Weiß-Eiche wird bewusst gewählt, da sie weniger Tannin (Gerbstoffe) enthält. Auch gibt neues Holz mehr Aromastoffe ab als das Holz bereits gebrauchter Fässer, so dass der Whiskey schneller reift. Die Fässer werden bevorzugt aus 80 Jahre alten Bäumen in verschiedenen langsamen Trocknungsschritten hergestellt. Nach der Herstellung der Fässer werden diese von innen durch rotierende Flammen, die die Verkohlung gleichmäßig verteilen behandelt.

In den heißen Sommermonaten dehnt sich der Whiskey aus und dringt in das Holz ein. Im kühlen Winter zieht er sich wieder zusammen und gibt Inhaltsstoffe aus dem Holz ab. Am Ende des Verkohlens befindet sich im Inneren des Fasses eine dickere schwarze Schicht über einer dünnen Schicht roten Holzes. Bei der Reifung funktioniert die schwarze Schicht als Filter, die bestimmte Stoffe des Whiskeys aufnimmt. Die rote Holzschicht wiederum gibt Stoffe an den Whiskey ab, vor allem Vanille- und Gewürzaroma, ein Kokosnuss-Aroma, und einen Karamell-Geschmack.

Abgerundet wird die Verkostung von den Brotspezialitäten der Bäckerei Steinleitner und Wild- und Käsespezialitäten der Metzgerei Jungmayr.

Straubing, 22.06.2015