

BRAUKUNST GUT LEBEN TRIFFT HOLZBRETTL



Samstag, 11. Oktober 2025
Beginn: 18:30 Uhr - 21:30 Uhr

56 € p.P.*

inkl. Essen
und Bierverkostung

*weitere Getränke
sind nicht im Preis inkl.

Begrüßung

Kaiserweisse 2024 – feinperlig, fruchtig
Kleiner Gruß: Ziegenfrischkäse-Crostini mit Honig & Thymian

Vorspeise

Saison – kräuterwürzig, aromatisch
Rote-Bete-Carpaccio mit Feldsalat, Walnüssen & Ziegenkäse

Hauptgang

Gerstenwein 2024 – Cognacfass, tief, karamellig
Bretterjause
Auswahl an hochwertigen Käsen
Geräucherte und luftgetrocknete Wurst- & Schinkenspezialitäten

Butter
Eingelegtes (Gurken, Oliven)
Frisches Gut Leben Landbrot & Crostini
Nussvariationen und Weintrauben

Dessert

Zartbitterstout 2024 – dunkle Schokolade & Röstaromen
Schoko-Tarte mit Meersalz & Chili

Digestif & Ausklang

Offene Biere zum Nachschenken
Nussvariationen zum Knabbern

Gut Leben
LANDRESORT



Stornobedingungen für unsere Veranstaltungen:
Bei einer Absage bis zu 7 Tage vorher fällt eine Stornogebühr von 50 % der Teilnahmegebühr an. Bei späteren Absagen oder Nichterscheinen ist der volle Betrag zu zahlen.

BRAUKUNST

GUT LEBEN

TRIFFT

HOLZBRETTL



Einzigartige reifungsfähige Biere erleben

Bier ist ein Naturprodukt und entwickelt sich – und genau das macht es so spannend. Diese Biere sind frisch ein Genuss, aber auch nach Jahren eine Entdeckung. Während sie anfangs mit lebendiger Frische begeistern, gewinnen sie mit der Zeit an Tiefe und Komplexität.

Entdecke Biere, die überraschen, begleiten und lange begeistern.

Reifefähige Biere

Nicht jedes Bier ist für eine lange Reifung in der Flasche geeignet. Leichte und helle und hopfenaromabetonte Biere sind frisch zu empfehlen. Biere mit dominanten Röstaromen zeichnen sich dagegen durch ihre Stabilität aus und entwickeln im Laufe der Zeit komplexe Geschmacksprofile. Daher eignen sich dunklere Biersorten hervorragend für die Reifung in der Flasche. Eine weitere Kategorie sind Sauerbiere, wie die traditionelle Berliner Weiße. Ihre natürliche Säure wirkt stabilisierend und ermöglicht die Entfaltung feiner Fruchtaromen auch über Jahre hinweg.

Entscheidend für die erfolgreiche Flaschenreifung ist zudem das Vorhandensein lebender Mikroorganismen im Bier. Sie fördern die Reduktion und tragen zur Geschmacksentwicklung bei. Ein höherer Alkoholgehalt dient nicht nur als Geschmacksträger, sondern unterstützt zusätzlich die Langlebigkeit und Reifungsfähigkeit des Bieres.

Tyrell BrauKunstAtelier legt großen Wert auf diese Faktoren. Diese Biere sind unfiltriert, naturbelassen und entfalten bei kühler Lagerung auch nach Jahren ihren vollen Genuss.