

BRAUKUNST TRIFFT HOLZBRETTL



VERGISS ALLES, WAS DU ÜBER BIER ZU WISSEN GLAUBST

“Bier-Degustation auf Champagnerniveau”

Begrüßung

Kleiner Gruß: Ziegenfrischkäse-Crostini mit Honig & Thymian

Vorspeise

Rote-Bete-Carpaccio mit Feldsalat, Walnüssen & Ziegenkäse

Hauptgang

Bretterjause

Auswahl an hochwertigen Käsen

Geräucherte und luftgetrocknete Wurst- & Schinkenspezialitäten

Butter

Eingelegtes (Gurken, Oliven)

Frisches Gut Leben Landbrot & Crostini

Nussvariationen und Weintrauben

Dessert

Schoko-Tarte mit Meersalz & Chili

Digestif & Ausklang

Nussvariationen zum Knabbern



Samstag, 30. August 2025
Beginn: 18:30 Uhr – 21:30 Uhr

56 € p.P.*

inkl. Essen
und Bierverkostung

*weitere Getränke
sind nicht im Preis inkl.

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.

