

# MOHRENBRÄU FESTBOCK BARRIQUE IM HOLZFASS GELAGERT



# MOHRENBRÄU FESTBOCK BARRIQUE

## EINE MEISTERHAFTER VERBINDUNG VON TRADITION UND GESCHMACK

Unser Holzfass gereiftes Bockbier ist ein außergewöhnliches Meisterwerk, das die zeitlose Kunst des Brauens mit der kreativen Note der Fasslagerung verbindet. Mit stolzer Hingabe und handwerklichem Geschick haben unsere Braumeister ein Bier geschaffen, das den Gaumen verwöhnt und die Sinne begeistert.

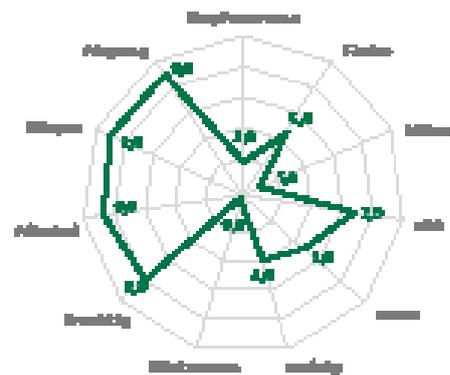
Die Holzfasslagerung verleiht unserem Bockbier nicht nur seine bemerkenswerten Geschmacksnuancen, sondern auch eine tiefe aromatische Komplexität. Bei jedem Schluck enthüllt das Bier eine neue Facette seiner Charaktere, von den fruchtigen und würzigen Noten des Malzes bis hin zu den erdigen und leicht rauchigen Untertönen des Holzes.

### REZEPT-TIPP: SCHEITERHAUFEN MIT BIER- SCHAUMSAUCE

Hier scannen zum Rezept



-  10,0 % Vol.
-  21,0 % Stammwürze
-  kupferfarben
-  Johannisbeere, Sherry, Holz
-  erwärmend, Cassis- und Whiskeyflavour, im Abgang lang anhaltende Fruchtaromen
-  feinporig
-  spritzig
-  13 - 15 °C
-  würziger Käse, Süßspeisen, Desserts
-  5 Jahre



**Zutaten:** Wasser, Gerstenmalz, Karamellmalz, Hopfen, Hopfenextrakt, Hefe

ArtNr	Produkt VE	VE	Einheiten pro VPE	Einheiten pro Palette	EAN-Code Flasche	EAN-Code Tray / Kiste	Gewicht (in KG)	Maße in mm (LxBxH)
1466	0,33 l	Flasche	1 Fl	-	9013500003755	-	-	-