

PRIVAT GEBRAUT SEIT 1763



Mohrenbräu

FESTBOCK
BOCKBIER

DAS NORARLBERGER BIER

MOHRENBRÄU FESTBOCK.

GEHALTVOLL. MALZBETONT. MILDE BITTERE.



100% KONZERNFREI

GRÜNDUNGSMITGLIED
DER ÖSTERREICHISCHEN
PRIVATBRAUEREIEN

Mehr Infos findest du hier:



Herkunft

Die Tradition des Bockbiers begann bei Mönchen, die in der Fastenzeit kräftigeres Bier als „flüssigen Brotersatz“ tranken. Der Name stammt von der Stadt Einbeck, wo das Bier „einbeckisches Bier“ genannt wurde und sich zu „Bockbier“ entwickelte. Bockbier galt schon im Mittelalter als Luxusware, stark eingebraut für längere Haltbarkeit und Transport. Heute sind Bockbierfeste beliebte Anlässe für Genuss und Beisammensein.

Bierstil Bockbier / Starkbier

Bockbier ist ein starkes, malzbetontes Lagerbier mit einem Stammwürzegehalt von über 16 %, was einen Alkoholgehalt von über 7 % ergibt. Es wird mit unterschiedlichen Hefen und Malzen gebraut und kann in verschiedenen Farben erscheinen. Unterkategorien sind Doppelbock, Weizenbock, Festbock, Maibock und Eisbock. Doppelbockbiere haben oft über 18 % Stammwürze und enden auf -ator (z.B. Salvator, Martinator) was Stärke betont.

Mohrenbräu Festbock

Unser Festbock ist ein meisterhaftes, untergäriges Starkbier mit feincremigem Schaum und vollmundigem Geschmack. Die bernsteinfarbene Schönheit besticht durch süßlich-honigartige und fruchtige Noten. Der Festbock passt hervorragend zu Steak, Wild, würzigem Käse und Süßspeisen. Mit der Zeit entwickeln sich fruchtige Sherryaromen, was ihn bei Liebhabern beliebt macht. Der Festbock wird saisonal in limitierter Auflage zu Weihnachten und Ostern abgefüllt.



📏 7,0 % Vol.

🌿 16,6 % Stammwürze

👁️ **Optik:** glänzendes Bernstein

👃 **Nase:** süßlich, honigartig mit feinen fruchtigen Noten

👅 **Geschmack:** vollmundig und angenehm milde Bittere, im Abgang harmonisch ausklingend

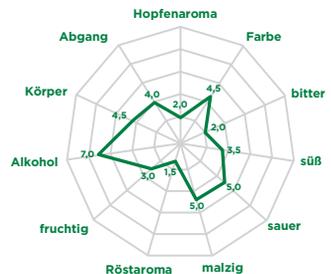
👄 **Schaum:** feincremig

👉 **Perlage:** prickelnd

🥶 **Trinktemperatur:** 10 – 13 °C

👨 **Passt zu:** Steak, Wild, würziger Käse und Süßspeisen

📅 **Flasche:** 9 Monate | **Fass:** 12 Monate



Zutaten: Wasser, Malz: Pilsner, Münchner Malz, Cara Hell, Hopfen: Herkules, Perle, Tradition, untergärige Hefe