

PRIVAT GEBRAUT SEIT 1103



Mohrenbräu

DAS
PFEFFERSACK
PFEFFERBIER
VORARLBERGER BIER

MOHRENBRÄU PFEFFERSACK.

PFEFFRIG. UNFILTRIERT. AUFREGEND.



100% KONZERNFREI

GRÜNDUNGSMITGLIED
DER ÖSTERREICHISCHEN
PRIVATBRAUEREIEN

Mehr Infos findest du hier:



Herkunft

„Craft Beer“ hat seinen Ursprung in den USA und entstand als Reaktion auf die zunehmende Industrialisierung der Bierproduktion. Ende der 1970er Jahre waren die USA von einer Bierkrise betroffen, mit nur noch 44 Brauereien im ganzen Land und einer enttäuschenden Auswahl für die Konsumenten. Der Wendepunkt kam 1978, als Präsident Jimmy Carter das Homebrewing, also das private Bierbrauen, legalisierte. Dies führte zu einem Boom an lokalen Brauereien und einer explosiven Vielfalt an Bierstilen, die sich schnell weltweit verbreitete. Viele dieser Brauereien experimentieren mit alten und unkonventionellen Bierstilen, oft auch außerhalb des traditionellen Reinheitsgebots.

Bierstil

Gewürzbier ist ein faszinierender Bierstil, der seine Wurzeln in der Zeit vor dem Reinheitsgebot von 1516 hat. Damals wurden dem Bier verschiedene Gewürze und Kräuter hinzugefügt, um dem Sud eine besondere Note zu verleihen – eine Praxis, die eine spannende Alternative zum klassischen Hopfengeschmack darstellt.

Mohrenbräu Pfeffersack

Unser Pfeffersack ist ein unfiltriertes Märzen, das durch den Einsatz von kambodschanischem Kampot Pfeffer, einem der edelsten Pfeffer weltweit, eine einzigartige Würze und leichte Schärfe erhält. Dieser besondere Pfeffer bringt eine raffinierte Aromatik ins Bier und verleiht ihm einen charaktervollen Geschmack, der im Trunk und Abgang deutlich spürbar ist. Mit seinem spritzig-scharfen Profil, dem feinen, cremigen Schaum und der opalisierenden Farbe begeistert der Pfeffersack sofort. Der pfeffrige Duft entfaltet sich beim Einschenken und macht ihn zum perfekten Begleiter für alle Käsesorten und traditionelle Vorarlberger Kässpätzle.



🍷 5,4% Vol.

🌿 12,4% Stammwürze

👁️ **Optik:** opalisierend, gold-gelb

👃 **Nase:** feiner Pfefferduft

👄 **Geschmack:** pfeffrig und Schärfe

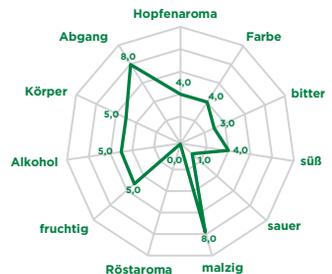
👅 **Schaum:** feinporig

🍷 **Perlage:** spritzig und scharf

🌡️ **Trinktemperatur:** 12 °C

👨‍🍳 **Passt zu:** Grillgut, Käsknöpfe und Käse

📅 **Flasche:** 6 Monate | **Fass:** 3 Monate



Zutaten: Wasser, Malz: Pilsner, Hopfen: Herkules, Perle, Tradition, untergärige Hefe, weißer und schwarzer Kampot Pfeffer