

Verkostungsblatt:

Bier: Leondinger Unendlich Sour - Himbeere

Brautag: 11./12.07.2021
 STW: 10,7° Alk: 4,2 Vol-%;
 IBU: 7 EBC: 7



Sorte/Typ: Catharina Sour
Malz: Pilsner, Weizen Malz
Hopfen: Simcoe
 Himbeeren

Farbe: rosarot





Schaum: hellrosa, feinporig, mittellang haltbar, keine Anhaftungen

Nase: fruchtig, Himbeere

Gaumen: leicht, spritzig, angenehm weich und cremig im Mund, schöne Balance aus Frucht und Säure, angenehme Rezenz

Besonderheiten:

Catharina Sour: dieser Südamerikanische Bierstil entsteht in Kooperation mit Jörgs Brauerei in Wels; es ist ein Frucht-Sauerbier, das wir mit Obst aus regionalem Anbau anstatt der tropischen Früchte im Original anlegen. Eingebraut am 11.7. befindet es sich dann 24 Std in der Milchsäurebakterien-Säuerung um dem Namen „Leondinger Unendlich Sour“ gerecht zu werden und nach der Hauptgärung kommen jeweils Erdbeer, Rhabarber, Kirsche, Pfirsich, Himbeeren und Heidelbeeren im Rahmen der Nachgärung für 10-14 Tage dazu, die sowohl Farb-, als auch Aromageber sein sollen. Abfüllung am 26. August: Erdbeere, Pfirsich und Himeere vermögen einen tollen sensorischen und farblichen Eindruck zu hinterlassen, Kirsche und Heidelbeere beeindruckt fast ausschließlich durch die Farbgebung, der Rhabarber unterliegt mit seiner Säure jener Basissäure des Grundbieres, verleiht ihm jedoch einen soliden Körper. Alle zeichnen sich durch ein recht unterschiedliches aber angenehmes Säurespiel aus.

Punkte	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Malz		x									
Frucht								x			
Hopfen		x									
Süße		x									
Mundgefühl					x						