

Ein GRAND CRU aus und für Pieterlen

Perle Bräu hat für Weihnachten 2020 ein ganz besonderes Bier gebraut: einen Barleywine.

Das Bier mit stolzen 10.7% Alkohol wurde mit 7 verschiedenen Malzsorten, Kandis, englischem Hopfen und einer belgischen Trappistenhefe gebraut. Beim Brauvorgang wurde nur das Herzstück, der Mittellauf, verwendet. Das Bier wurde anschliessend mit in Rum und Portwine getränktem Eichenholz ausgebaut und während 8 Monaten im eigenen Gewölbekeller gereift.

Das Resultat ist eine Geschmacksexplosion für den Gaumen. Der erste Schluck dieses Bieres ist ein bisschen verwirrend, weil dermassen intensive und breite Aromen für die meisten Biertrinker unbekannt und ungewohnt sind. Der zweite Schluck wird als viel lieblicher und ausgewogener empfunden. Süssliche und wärmende Aromen beeinflussen das Mundgefühl und im Abgang bleibt das Bier weiterhin markant. Um der Schwere des Bieres entgegenzuwirken wurde bewusst eine leicht höhere Karbonisierung (Kohlensäure) eingesetzt.

GRAND CRU von Perle Bräu wurde für die kalten Monate im Jahr gebraut. Es ist kein Bier für den schnellen Durst, sondern für Genussrinker. Für den optimalen Genuss wird ein bauchiges Glas empfohlen.



Vom GRAND CRU gibt es nur genau 100 Flaschen, welche im ünic (Alte Landstrasse 36, 2542 Pieterlen), im Kreiselkiosk (Hauptstrasse 1, 2542 Pieterlen) oder direkt bei Perle Bräu (www.perlebräu.ch; info@perlebräu.ch) für CHF 9 beziehbar sind.

