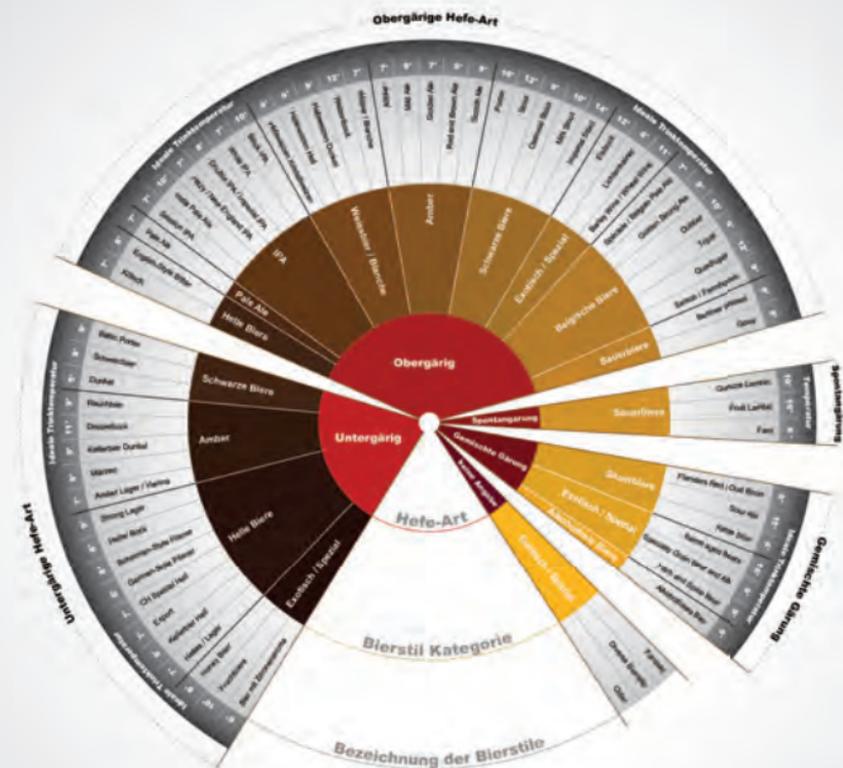




Das grosse Bierstilverzeichnis

**Exklusiv von
Drinks of the World**

Bierwelt



Alle Bierstile, ihre Hefe-Art und ideale Trinktemperatur auf einen Blick.

Jetzt gratis downloaden.



Was Bierstile sind und weshalb sie einen so grossen Stellenwert haben.

Jedes Bier ist einzigartig – und doch lassen sich die einzelnen Biere zu Gruppen, sogenannten Bierstilen, zusammenfassen.

Bereits vor über 4000 Jahren wurden in Ägypten alle Biere in mindestens zwei Bierstile eingeteilt. Zwar war Experten und Brauern seit jeher klar, dass verschiedene Bierstile existieren. Doch erst 1977 wurden die einzelnen Bierstile dank Michael Jacksons Buch World Guide to Beer zu einer festen, international gebräuchlichen Grösse.

Biere werden anhand von Bitterkeit, Farbe, Aroma, Hefegehalt, Zutaten und Alkoholgehalt einem bestimmten Bierstil zugeordnet.

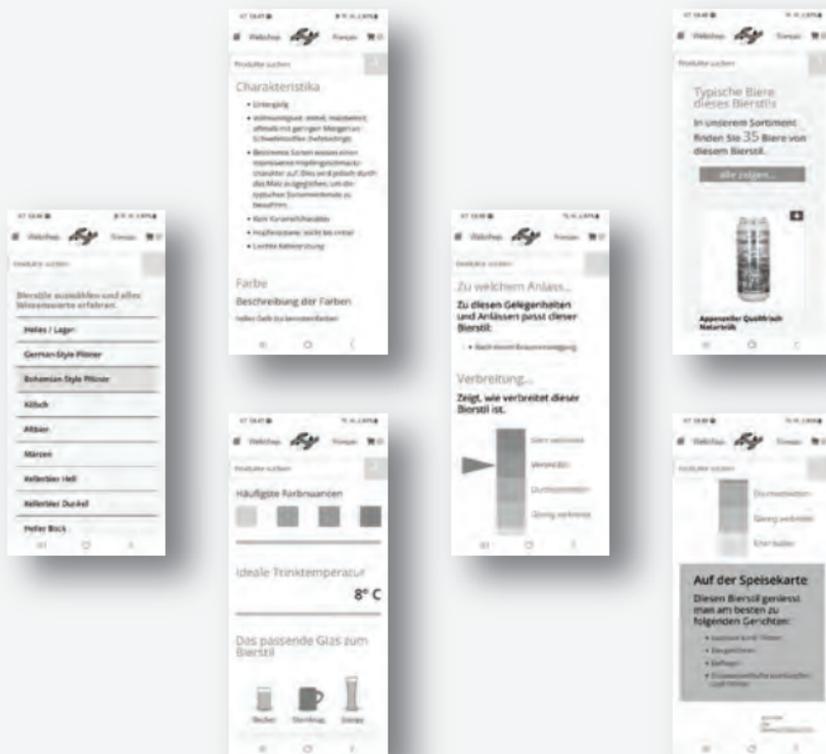
Bierstile sind äusserst spannend und sie erleichtern die Wahl für ein bestimmtes Bier. Um Ihnen die Qual der Wahl beim nächsten Bier zu erleichtern, haben wir die gebräuchlichsten Bierstile in unserem Bierstilverzeichnis detailliert, aber kurz und knackig beschrieben.

Da alkoholfreie Biere gross im Trend liegen und immer mehr zulegen, gibt es heute nahezu jeden Bierstil auch in einer alkoholfreien Variante.

Holen Sie sich alle 64 Bierstile auf Ihr Handy.

Holen Sie sich unser Verzeichnis auf Ihr Handy und erfahren Sie alles zu den einzelnen Bierstilen.

QR-Code scannen ►



Die wichtigsten Biergläser im Überblick.

Das ideale Glas beeinflusst das Trinkerlebnis jedes einzelnen Bierstils. Selbstverständlich bietet Ihnen Drinks of the World für jeden Bierstil auch das ideale Glas.



Becher



Steinkrug



Cognac Glas



Pint



Schwenker



Flöte



Glaskrug



Schale



Masskrug



Weissbierglas



Tulpe



Pokal



Kölschstange



Kelch



Bordeaux Glas



Stange



Limited Editions – die beste Wahl, um neue Bierstile zu probieren.

Unter der Bezeichnung «Limited Editions» oder «In & Out» verstehen wir Produkte, welche wir nur für kurze Zeit in unserem Sortiment führen. Alle «Limited Editions» werden von unserem Biersommelier-Chef ausgewählt, gewissermassen handverlesen. Deshalb haben Sie immer die Gewähr, dass es sich um besondere Biere handelt, die es definitiv wert sind, probiert zu werden.

«Limited Editions» sind meist von eher kleineren, lokalen Brauereien. Das bietet Ihnen die Gelegenheit, neue Bierstile oder Biere zu probieren, ohne dabei ein Risiko einzugehen.

Jede unserer Filialen passt ihr Sortiment den jeweiligen Kundenbedürfnissen an. Sie finden deshalb in jeder Filiale eine andere Auswahl an regionalen und lokalen «Limited Editions», was die Entdeckungsreise nur noch spannender macht.

Alkoholfreies Bier / Low Alcohol

Können bis zu 0.5 Vol.-% enthalten; der Alkohol wird durch spezielle Verfahren entzogen. Wenige haben gar keinen Alkohol. Meist ist eine malzige Süsse spürbar. Andere sind aber bereits hopfig und kantig.

Bierstil Beschreibung

- Meist ein helles Bier
- Durch ein spezielles Gärverfahren niedrigerer Alkoholgehalt

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Hefe-Art | Gemischte Gärung |
| Farbe | helles Gelb bis dunkles Braun |
| Ideale Trinktemperatur | 6 °C |

Bierstil Beispiel



Riedenburger Dolden Null

Optimales Trinkglas



Stange

Passt bestens zu...

- kalte Platten
- Fitnessgerichte

Altbier

Altbier bedeutet, dass dieses Bier nach alter traditioneller Brauart gebraut wurde. Ursprünglich aus dem Düsseldorfer Raum Deutschlands, schlägt das obergärig vergorene German-Style Altbier ein Gleichgewicht zwischen Hopfen- und Malzaromen; es kann aber auch fruchtige, pfeffrige und blumige Hopfenaromen haben.

Bierstil Beschreibung

- Obergärig
- Altbier kann sehr stark gehopft sein
- Körper: mittel, Geschmack: malzig
- Hopfenaroma: gering bis hoch
- Der Gesamteindruck ist rein und frisch, mit vollem Geschmack
- Oft mit einem trockenen Nachgeschmack
- Geringe bis mittlere Fruchtsteraromen
- Kein Diacetyl

Bierstil Beispiel



Diebels Alt

| | |
|---------------------------|------------------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | kupferfarben bis braun |
| Ideale Trinktemperatur | 7 °C |

Optimales Trinkglas

Becher



Passt bestens zu...

- Eisbein
- Haxe
- Bratwurst mit Senf
- gegrillter Lachs
- Flammkuchen

Amber Lager / Vienna

Anton Dreher setzte als zweiter Bierbrauer der Monarchie die Dampfmaschine zum Brauen dieses Bierstils ein. Dieser Bierstil galt beinahe als ausgestorben, wird aber heute wieder nach alter Tradition gebraut.

Bierstil Beschreibung

- Untergärig
- Vollmundigkeit der Biere: mittel
- Eine leicht süsse Malznote dominiert vor einer reinen Hopfenbittere
- Malzcharakter: leicht röstartig, jedoch nicht betont karamellartig (auch wenn ein leichter Karamellcharakter akzeptiert wird)
- Geruch und Geschmack: leichter Brot- oder Biskuitcharakter
- Hopfengeruch und -geschmack: gering, aber erkennbar
- Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

| | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| Hefe-Art | Untergärig |
| Farbe | bernsteinfarben bis rötlich |
| Ideale Trinktemperatur | 7 °C |

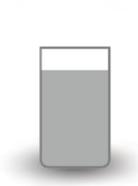
Bierstil Beispiel



Sleeman Honey Brown

Optimales Trinkglas

Becher



Passt bestens zu...

- Lachs
- Wurst mit Brot
- Pizza

Baltic Porter

Seite 8

Im englischen Raum versteht man unter einem Porter ein obergäriges Bier, mit 4 bis 6 Prozent Alkohol. Andere Länder, besonders die baltischen Staaten, verstehen Porter als untergäriges Bier mit mehr Alkohol. Deshalb spricht man von "Baltic Porter".

Bierstil Beschreibung

- intensive Röst und Schokoladenaromen
- malzig mit einer leichten Süsse

Bierstil Beispiel



Sinebrychoff Porter

| | |
|---------------------------|-------------|
| Hefe-Art | Untergärig |
| Farbe | dunkelbraun |
| Ideale Trinktemperatur | 9 °C |

Optimales Trinkglas

Pint



Passt bestens zu...

- Schokoladendesserts als harmonische Kombination
- Lammkoteletts
- Nussige Kuchen

Barley Wine / Wheat Wine

Gerstenwein reicht farblich von Bernstein bis Tiefrot/Kupfer-Granat. Hoher Restzucker und malzige Süsse. Komplexität des Alkohols ist prägend. Dunkle Früchte wie Feigen und Bananen. Ein Bierstil, der im Alter an Charakter gewinnt.

Bierstil Beschreibung

- Körper: mächtig, komplex, wärmend
- Intensiv, fordernd
- Üppige Malzaromatik

Bierstil Beispiel



Thomas Hardy's Ale

| | |
|------------------------|---------------------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | meist rot bis dunkelbraun |
| Ideale Trinktemperatur | 11 °C |

Optimales Trinkglas

Schwenker



Passt bestens zu...

- Einfach so...

Barrel aged Beers

Die Brauereien benutzen Holz (meist Eiche) mit der Absicht, den einzigartigen Charakter des Holzes und/oder den Geschmack dessen zu vermitteln, was zuvor im Fass gelagert war. Das Innere der meisten Fässer ist getoastet, um den Geschmack des Holzes weiter zu verbessern.

Bierstil Beschreibung

- Körper: intensiv bis vielschichtig, fordernd
- Intensiv, fordernd
- Von Holztönen bis zu sehr malzigen oder sauren Noten

Bierstil Beispiel



Innis & Gunn Original

| | |
|------------------------|---------------------------|
| Hefe-Art | Gemischte Gärung |
| Farbe | meist rot bis dunkelbraun |
| Ideale Trinktemperatur | 12 °C |

Optimales Trinkglas

Bordeaux Glas



Passt bestens zu...

- Einfach so...

Berliner Weisse

In Berlin gebraut, sehr schlank und spritzig. Meist nur geringer Alkoholgehalt und dafür die schöne Milchsäure, die eine leichte Säure hervorbringt. Auch mit Schuss (Himbeer- oder Waldmeistersirup) erhältlich.

Bierstil Beschreibung

- Körper: spritzig, schlank, ultraschlank
- Sehr erfrischend
- Samtig-sauer

Bierstil Beispiel



Berliner Kindl Weisse

| | |
|---------------------------|------------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | hellweisses Gelb |
| Ideale Trinktemperatur | 8 °C |

Optimales Trinkglas

Kelch



Passt bestens zu...

- Schimmel- und sahnige Käse
- Erdbeerbiskuit-Torten

Bier mit Zitronenaroma

Auf Bierbasis hergestellt. Süß oder fruchtig. Mit natürlichen Zitronenaromen, teilweise auch süßlich und künstlich.

Bierstil Beschreibung

- Zitronenlimonde - Radler - ist die klassische Art, um Bier süß zu spritzen
- Wird als Fertigmischung auf Bierbasis angeboten
- Typisches Zitronen-/Limonenaroma
- Teilweise wird mit Markenlimonade gemixt (Elmer Citro)

| | |
|---------------------------|-------------|
| Hefe-Art | Untergärig |
| Farbe | helles Gelb |
| Ideale Trinktemperatur | 6 °C |

Bierstil Beispiel



Calanda Radler

Optimales Trinkglas



Stange

Passt bestens zu...

- Einfach so...

Black IPA

Etwas spezieller unter den IPAs ist das Black IPA. Die junge Variation des Stils zeichnet sich durch seine schwarze Farbe aus und ist optisch kaum von einem Porter oder Stout zu unterscheiden. Der Unterschied liegt im intensiven Hopfenaroma. Eine Kombination von Röstaromen und süsslichen Malznoten mit den Eigenschaften des Aromahopfens.

Bierstil Beschreibung

- Körper: bitter, erfrischend, tiefgründig
- Intensiv, fordernd

Bierstil Beispiel



Boundary Black
Is The Colour

| | |
|---------------------------|----------------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | dunkelbraun, schwarz |
| Ideale Trinktemperatur | 10 °C |

Optimales Trinkglas

Tulpe



Passt bestens zu...

- gereifter Bergkäse
- Ragout
- Brotzeit

Bohemian-Style Pilsner

Das eigentliche Pilsner stammt aus der tschechischen Stadt Pilsen, wobei das bekannte Pilsner Urquell das Ur-Pilsner darstellt. Dieses ist farblich deutlich dunkler als der Deutsche Pilsner Stil, ebenso ist es weniger trocken und Bitter. Der tschechische Stil weist sogar florale Noten auf und hat eine leichte Caramelsüsse.

Bierstil Beschreibung

- Vollmundiger als German-Style Pilsner
- Ausgeglichene Bittere
- Feiner Hopfengeruch und -geschmack
- Malzig, leicht süsslich, mittlere Vollmundigkeit
- Diacetyl in geringen Mengen
- Keine Kältetrübung

Bierstil Beispiel



Pilsner Urquell

| | |
|------------------------|-----------------------------|
| Hefe-Art | Untergärig |
| Farbe | kräftig gelb bis dunkelgold |
| Ideale Trinktemperatur | 8 °C |

Optimales Trinkglas

Tulpe



Passt bestens zu...

- würzige Salate
- Schaf-/ Ziegenkäse
- helles Grillfisch
- Kartoffelgratin

Helles, untergäriges und schlankes Bier mit einem schön bitteren Hopfenaroma.

Bierstil Beschreibung

- Helles untergäriges Bier
- Hopfengeschmack/-geruch: fein, ausgeprägt
- Vergärungsgrad: hoch, Vollmundigkeit: mittel bis schlank
- Geschmack und Geruch: geringe Restsüsse
- Kein fruchtiger Ester- oder Diacetylgeruch/-geschmack
- Keine Kältetrübung

| | |
|-----------------------------------|-------------|
| Hefe-Art | Untergärig |
| Farbe | helles Gelb |
| Ideale Trinktemperatur | 7 °C |

Bierstil Beispiel



Calanda Edelbräu

Optimales Trinkglas

Stange



Passt bestens zu...

- helle Fischarten
- Sommersalate
- frisches Gemüse

Doppelbock

Flüssiges Brot, das üblicherweise 7 Vol.-% Alkohol enthält. Wurde von den Mönchen in der Fastenzeit wegen seinem Nährwert getrunken. Die untergärigen Varianten enden meist mit -ator. Voller Körper und intensiv.

Bierstil Beschreibung

- Malzcharakter: dominant, mit deutlicher Süsse
- Kräftiger Körper
- Kein adstringierender Röstmalzcharakter
- Kräftig alkohol aromatisch

Bierstil Beispiel



Andechser Doppelbock Dunkel

| | |
|-------------------------------|--|
| Hefe-Art | Untergärig |
| Farbe | Gold bis Bernstein und dunkelbr. bis schwarz |
| Ideale Trinktemperatur | 11 °C |

Optimales Trinkglas



Burgunder Glas

Passt bestens zu...

- Wildgerichte
- Herbstpfannen
- Lammfleisch

Double IPA / Imperial IPA

Ist eine oft süßere und üppigere Version der klassischen IPAs. Haben einen kräftigeren Malzkörper und aber auch eine noch höhere Bittere vom Hopfen. Vollmundig und kräftig.

Bierstil Beschreibung

- mittelkräftiger bis voller Körper
- schwerer Malzkörper mit runder Süsse
- intensiv und vollmundig

| | |
|------------------------|-------------------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | orange bis kupferfarben |
| Ideale Trinktemperatur | 8 °C |

Bierstil Beispiel



Sierra Nevada Torpedo Extra IPA

Optimales Trinkglas

Pint



Passt bestens zu...

- ThaiCurry

Der Ursprung des Dubbel war die starke Version eines braunen Bieres, das im Jahre 1856 in Westmalle Abbey gebraut wurde. Ein einfaches X kennzeichnete damals auf den Fässern den Bierstil Dubbel. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das Abteibier in Belgien populär und der Name "Dubbel" wurde von mehreren Brauereien verwendet.

Bierstil Beschreibung

- Körper: mittel bis voll
- Süsse, nuss-, schokoladen- und röstartige Malznote
- Leichtes Hopfenaroma. Geringe Bittere, kein Hopfengeschmack
- Geringe Mengen an Diacetyl
- Geringe bis mittlere Mengen an fruchtigen Esternoten (vor allem Banane) aufgrund der Hefeherführung
- Geringe bis mittlere Mengen an phenolischen Noten durch Gärungsnebenprodukte
- Dichter und cremeartiger Schaum

| | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | dunkles Bernstein bis braun |
| Ideale Trinktemperatur | 10 °C |

Bierstil Beispiel



Chimay Rouge Brune

Optimales Trinkglas

Pokal



Passt bestens zu...

- Wildgerichte
- kräuterigem Lammfleisch
- gebackener sowie gebratener Fisch
- Jakobsmuscheln
- Sardinien

Ein milder und leicht röstiger Bierstil. Schokoladenartige Aromen sowie Brot- oder Biskuitnoten vom Dunkelmalz sind vorhanden. Nicht übermäßig süß, sondern schön ausgeglichen zwischen Malzkörper und Hopfen.

Bierstil Beschreibung

- Malzaroma: kräftig
- Hopfenbittere: rein und ausgeglichen
- Das klassische Dunkel sollte durch den Einsatz von dunklem Malz ein schokoladen-, röst-, brot- oder biskuitartiges Aroma haben
- Geringe Mengen an Röst- oder Karamellmalz können eingesetzt werden
- Hopfengeschmack und -geruch: gering, aber wahrnehmbar
- Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| Hefe-Art | Untergärig |
| Farbe | mittel- bis dunkelbraun |
| Ideale Trinktemperatur | 5 °C |

Bierstil Beispiel



Augustiner Dunkel

Optimales Trinkglas

Becher



Passt bestens zu...

- gegrillte Bratwurst
- Pilzgerichte
- Sauerbraten
- Ente oder Gans
- Rotkohl und Kartoffelklöße

Der erste Eisbock entstand, als ein Fass mit einem Bockbier draussen in der Kälte einfro. Die Eisschicht wurde durchbohrt und das konzentrierte, süsse sowie alkoholreiche Bier wurde aus dem Fass getrunken.

Bierstil Beschreibung

- Ober- oder untergärig
- Malzcharakter: dominant, mit deutlicher Süsse
- Sehr kräftiger Körper
- Kein adstringierender Röstmalzcharakter
- Kräftig bis extrem alkohol aromatisch

| | |
|----------|-----------|
| Hefe-Art | Obergärig |
|----------|-----------|

| | |
|-------|----------------|
| Farbe | mahagonifarben |
|-------|----------------|

| | |
|---------------------------|-------|
| Ideale Trinktemperatur | 10 °C |
|---------------------------|-------|

Bierstil Beispiel



Schneider Aventinus
Eisbock

Optimales Trinkglas

Burgunder Glas



Passt bestens zu...

- Hartkäse
- Schimmelkäse
- Crêpes Suzette

English-Style Bitter

Das English-Style Bitter findet man oft in englischen Pubs. Handgepumpt in Pints weist es wenig Kohlensäure und einen geringen Alkoholgehalt auf, wodurch es leicht anföhlt und schnell getrunken werden kann. Oft werden daher die zuviel getrunkenen Pints erst beim Verlassen des Pubs bemerkt.

Bierstil Beschreibung

- Bittere: mittel
- Leichter bis mittlerer Körper
- Geringe bis mittlere Restmalzsüsse
- Der Hopfencharakter liegt im Ermessen des Brauers
- Charakteristisch für Fassbier ist der geringe Kohlensäuregehalt, Flaschenbiere weisen einen leicht höheren CO₂-Gehalt auf
- Fruchttige Esternoten und ein sehr niedriger Diacetylgehalt (Butter-Whisky) sind zulässig, sollten aber bei dieser Biersorte gering gehalten werden

Hefe-Art Obergärig

Farbe gold- bis kupferfarben

**Ideale
Trinktemperatur** 8 °C

Bierstil Beispiel



Robinsons Trooper

Optimales Trinkglas

Pint



Passt bestens zu...

- Schweinebraten
- Grillhähnchen
- Pilzgerichte
- Fleisch von Schalentieren

Manchmal auch als "Dortmunder-Export" bezeichnet, hat das European-Style Export den Malzgeschmack und die Süsse eines deutschen Hellen, aber auch die bittere Basis eines deutschen Pilseners. Dieser Stil ist überall im Gleichgewicht, mit mittlerem Hopfencharakter und einer niedrigen Malzsüsse.

Bierstil Beschreibung

- Hopfenbittere: mittel
- Hopfengeschmack/-geruch: wahrnehmbar, aber gering
- Malzcharakter: leicht süß, nicht karamellartig
- Vollmundigkeit: mittel
- Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

Bierstil Beispiel



Peroni Nastro Azzurro

| | |
|---------------------------|-----------------------|
| Hefe-Art | Untergärig |
| Farbe | stroh- bis dunkelgold |
| Ideale Trinktemperatur | 7 °C |

Optimales Trinkglas



Stange

Passt bestens zu...

- kalte Platten
- Käse und Wurst
- Pizza

Rare Spezialität in Belgien insbesondere in der Region Brüssel.
Grundsätzlich handelt es sich um junge Lambic Biere die frisch auf dem Tisch mit Kandiszucker selbst gesüsst werden können.

Bierstil Beschreibung

- kann von Stallaromen, Heu bis fruchtig sein
- mehr oder weniger gesüsst

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Hefe-Art | Spontangärung |
| Farbe | trübes dunkelgelb |
| Ideale Trinktemperatur | 6 °C |

Bierstil Beispiel



Lindemans Faro

Optimales Trinkglas

Becher



Passt bestens zu...

- Käseplatte mit Weich und Hartkäsen aller Art

Flanders Red / Oud Bruin

Seite 24

Obergäriges Braunbier aus offener Gärung. Reift in Eichenfässer und bekommt so die säuerliche Note. Man unterscheidet zwischen Oud Bruin und Flanders Red. Letzteres ist dunkler und hat weniger Malzkörper, dafür aber mehr Brettanomyces Noten (Wildhefen).

Bierstil Beschreibung

- riecht komplex fruchtig und würzig nach Kirsche, Granatapfel, Pflaume, Nelken, Pfeffer
- frische Säure im Antrunk
- schlank mit leichter Malzaromatik, lebendige textur

Bierstil Beispiel



Liefmans Goudenband

| | |
|---------------------------|--|
| Hefe-Art | Gemischte Gärung |
| Farbe | Rot bis kastanienbr., leichte Trübung |
| Ideale Trinktemperatur | 9 °C |

Optimales Trinkglas

Bordeaux Glas



Passt bestens zu...

- Meeresfrüchten wie Hummer, Krebse, oder Krabben
- Kaninchen mit Pflaumen
- Rehrücken mit Sauerkirschsauce und Rotkraut
- zu Fondue

Fruchtbiere

Werden mit Fruchtsaft oder echten Früchten gebraut und können ein Spektrum von trocken bis süß haben.

Bierstil Beschreibung

- Körper: trocken bis sehr süß
- Leicht und sehr fruchtig

| | |
|------------------------|-----------------------------|
| Hefe-Art | Untergärig |
| Farbe | verschieden, je nach Frucht |
| Ideale Trinktemperatur | 10 °C |

Bierstil Beispiel



Samuel Smith Organic Apricot

Optimales Trinkglas

Kelch



Passt bestens zu...

- In der Regel sollten sie ohne Speisebegleitung köstlich munden

Oft als Cassis, Framboise oder Kriek bekannt, nimmt ein Frucht Lambic die Farbe und den Geschmack der Frucht, mit der es gebraut wird, an. Es kann, abhängig von den Zutaten, trocken oder süß sowie klar oder trüb sein. Sehr aufwändig hergestellt.

Bierstil Beschreibung

- Als Basisgetränk fungiert Lambic
- Der Charakter der durch Säurebakterien (keine wilden Hefen) beeinflussten Vergärung ist erkennbar. Sie unterstützen den säuerlichen Charakter und verbessern die fruchtige Ausgewogenheit
- Die Früchte werden in Lambic getränkt; der enthaltene Fruchtzucker verursacht eine zweite Gärung
- Ein intensives Fruchtaroma sollte vorhanden sein
- Ein süßer Malzcharakter ist nicht erkennbar
- Der Hopfencharakter sollte den Fruchtcharakter nicht überdecken
- Hopfenbittere: sehr gering
- Kein Diacetyl aroma
- Eine Trübung ist zulässig

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Hefe-Art | Spontangärung |
| Farbe | abhängig von der Fruchtzugabe |
| Ideale Trinktemperatur | 10 °C |

Bierstil Beispiel



Liefmans Cuvée Brut Kriekbier

Optimales Trinkglas

Kelch



Passt bestens zu...

- Aperitif
- alter Sbrinz
- Schokoladensoufflés
- Käsekuchen
- Innereien

German-Style Pilsner

Ein Pilsner Bier ist ein untergärig gebrautes Bier, das in der Regel immer leicht hopfenbetont ist und eine deutlichere Bittere aufweist als die meisten anderen untergärig gebrauten Biere. Erfrischend schlank und strohgelb. Bitterhopfen gibt dem Bier Aromen von Gras, Heu und begleitet die trocken-herbe Ausprägung.

Bierstil Beschreibung

- Hopfenbittere: hoch
- Hopfengeschmack/-geruch: fein, ausgeprägt
- Vergärungsgrad: hoch, Vollmundigkeit: mittel bis schlank
- Geschmack und Geruch: geringe Restsüsse
- Kein fruchtiger Ester- oder Diacetylgeruch/-geschmack
- Keine Kältetrübung

| | |
|-------------------------------|--------------------------|
| Hefe-Art | Untergärig |
| Farbe | strohgelb bis goldfarben |
| Ideale Trinktemperatur | 6 °C |

Bierstil Beispiel



Jever Pilsener

Optimales Trinkglas



Tulpe

Passt bestens zu...

- grüner Blattsalat
- Schaf-/ Ziegenkäse
- Forelle, Zander
- Indische Currys
- Kräuterpesto

Golden Ale

Eine relativ helle Version des Bitter mit wenig Kohlensäure und einem Aromaprofil, das dem eines Lager sehr nahe kommt. Sehr rein und ausbalanciert. Mit hellem Malz gebraut und erfrischend.

Bierstil Beschreibung

- Der Bierstil ist eine Weiterentwicklung des klassischen „English Best Bitter“-Stils, die sich in einer helleren Farbe und einem höheren Vergärungsgrad widerspiegelt
- Geringer Malzcharakter mit manchmal leichter Biskuitnote
- Hopfenaroma und -bittere: leichte Aromahopfennote; geringe bis mittlere Bittere
- Nachtrunk: trocken und erfrischend
- Fruchtige Esteraromen: nur in geringer Ausprägung erlaubt
- Diacetyl- und Schwefelnoten sollten nicht erkennbar sein

| | |
|------------------------|---|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | helles Strohgelb bis kräftig goldfarben |
| Ideale Trinktemperatur | 7 °C |

Bierstil Beispiel



Officina della Birra 90
Nove

Optimales Trinkglas

Pint



Passt bestens zu...

- Hähnchen
- Fisch

Golden Strong Ale

Seite 29

Das goldene, kräftige Ale ist fruchtig, komplex und hat oft um die 9 Vol.-%. Dennoch ist es sehr vielschichtig mit Hefenoten und einem stark abgeschwächten trockenem Ende.

Bierstil Beschreibung

- Hopfenbittere, -geschmack, -geruch: unterschiedlich, aber wahrnehmbar
- Körper: mittel, mit einem deutlich wahrnehmbaren hohen Alkoholgehalt
- Erkennbare Fruchtaromen
- Geringe bis mittlere Mengen an phenolischen Noten durch Gärungsnebenprodukte
- Bei hellen Strong Ales: mittlerer Malzcharakter
- Bei dunklen Strong Ales reicht die Bandbreite von voll über cremig bis hin zu süß, mit einer zusätzlichen leichten Note von Röstmalz
- Kein Diacetyl

| | |
|------------------------|---|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | hell bis goldf. oder bernsteinf. bis dunkelb. |
| Ideale Trinktemperatur | 9 °C |

Bierstil Beispiel



Chimay Bleue Millesime Grande Reserve

Optimales Trinkglas



Tulpe

Passt bestens zu...

- Knoblauch, Frühlingszwiebel und Pesto
- Fisch
- Meeresfrüchte
- üppige Salate mit Schinken, Thunfisch oder Geflügel

Gose

Bei der Gose handelt es sich um eine Ursprungsbezeichnung, die auf den kleinen Fluss Gose im Harz zurückzuführen ist. Bereits im 14. Jahrhundert wurde die Gose mit dem Wasser aus diesem Fluss gebraut und gilt als einer der ältesten deutschen Bierstile. Hauptcharakteristika eines Gose Bieres sind der saline, leicht säuerliche Geschmack.

Bierstil Beschreibung

- Körper: spritzig, schlank
- Süffig, erfrischend

Bierstil Beispiel



Original Ritterguts Gose

| | |
|---------------------------|------------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | hellweisses Gelb |
| Ideale Trinktemperatur | 8 °C |

Optimales Trinkglas

Kelch



Passt bestens zu...

- Schimmelkäse
- pfeffrige Speisen

Belgische Lambic- oder Gueuze-Biere werden natürlich und spontan vergoren. Sie weisen eine bakterielle und von der Hefe abgeleitete Säure auf, die manchmal auch Essigsäurearomen enthält. Lambics sind nicht gemischt, während der Gueuze-Stil alte und neue Lambics vereint, die in der Flasche wieder fermentiert werden.

Bierstil Beschreibung

- Um diese spezielle Sorte herzustellen, wird altes Lambic mit frisch vergorenem, jungem Lambic verschnitten
- Gueuze wird immer in der Flasche nachvergoren
- Diese nicht aromatisierten, verschnittenen und nachvergorenen Lambic Biere können sehr trocken oder leicht süß sein und zeichnen sich durch fruchtigartigen, säuerlichen und mineralsäureartigen Geruch und Geschmack aus
- Diese Biere werden aus unvermälztem Weizen, Braugerste und gealtertem Hopfen hergestellt
- Ein süßes Malzcharakter ist nicht erkennbar
- Ausgeprägte Säure, vorzugsweise entweder Milchsäure- oder Zitronensäurecharakter (nicht essigartig)
- Die Hopfenbittere ist sehr gering

| | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Hefe-Art | Spontangärung |
| Farbe | kräftig gelb bis bernsteinfarben |
| Ideale Trinktemperatur | 10 °C |

Bierstil Beispiel



Boon Oude Geuze

Optimales Trinkglas

Kelch



Passt bestens zu...

- Aperitif
- Meeresfrüchte
- Lachs
- Makrele
- Ziegenkäse

Hazy / New England IPA

Seite 32

Hocharomatisch, trüber Vertreter des Stil IPA. Weniger Bittere als klassische IPAs und sehr fruchtige Aromen von Zitrus und Tropenfrucht. Schöne Trübungsschimmer bis undurchsichtig.

Bierstil Beschreibung

- sanfter, saftiger Körper, wenig Bittere, Zitrus- / Tropenfruchtaromen
- trüb und undurchsichtig
- meist mit Hafer gebraut für einen geschmeidigen Körper

Bierstil Beispiel



Vocation Love & Hate
NEIPA

| | |
|---------------------------|-------------------------------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | trübes goldgelb bis orangefarben |
| Ideale Trinktemperatur | 7 °C |

Optimales Trinkglas

Pint



Passt bestens zu...

- Salat mit frischen Körner und Poulet mit leicht scharfer Sauce

Hefeweizen Dunkel

Zu den typischen Noten eines Hefeweizens gesellen sich schokoladenartige Kaugummigeschmäcker vom Malz und von der Hefe. Rund und bekömmlich.

Bierstil Beschreibung

- Aufgrund der Verwendung von Röstmalz zeichnet sich das Bier durch eine deutliche Malzsüsse und einen Karamell- oder Brotcharakter aus
- Estrige und phenolische Noten sollten erkennbar, aber nicht vordringlich sein
- Dunkles Hefeweizen ist hoch vergoren und hat einen sehr hohen Kohlensäuregehalt
- Die Hopfenbittere ist gering
- Der Weizenmalzanteil beträgt mindestens 50%
- Falls die Hefe mit ausgeschenkt wird, ist das Bier entsprechend trüb

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | kupferfarben bis dunkelbraun |
| Ideale Trinktemperatur | 9 °C |

Bierstil Beispiel



**Weihenstephaner
Hefeweissb. Dunkel**

Optimales Trinkglas

Weissbiertglas



Passt bestens zu...

- Wildgerichte
- Krustenbraten
- Eintopf
- Brotzeit

Hefeweizen Hell

Typisch für Bayern ist das Hefeweizen. Ein Bierstil, der mit mindestens 50% Weizenmalz gebraut wird und fruchtige Töne wie Banane oder Gewürznelke beinhaltet; sie alle sind Nebenprodukte der Hefe. Schöner Schaum und üppig.

Bierstil Beschreibung

- Geschmack und Geruch: fruchtig und phenolisch
- Die phenolischen Merkmale werden oft als gewürznelken- oder muskatnussartig beschrieben, können aber auch rauchig oder vanilleähnlich sein
- Dieses Bier wird mit mindestens 50% Weizenmalz hergestellt
- Die Hopfengaben sind relativ gering, Hopfengeschmack und -geruch fehlen
- Das Bier ist hoch vergoren und hat einen hohen Kohlensäuregehalt
- Da das Bier Hefe enthält, zeigt es einen deutlichen Hefegeschmack
- Es ist vollmundig und sehr trüb

| | |
|-------------------------------|---------------------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | helles bis kräftiges Gelb |
| Ideale Trinktemperatur | 9 °C |

Bierstil Beispiel



Weihenstephaner Hefe Weissbier

Optimales Trinkglas



Weissbierglas

Passt bestens zu...

- leichte Salate an einer Vinaigrette
- Fisch
- Meeresfrüchte
- Spargel
- Weisssschimmelkäse

Hefeweizen Kristallweizen

In den 1960ern schenkte man in Deutschland fast nur Kristallweizen aus. Dieses auch als Champagnerweizen bekannte Bier wird durch Filtration von jeglichen Heferesten und Schwebstoffen befreit. Der Trend geht heute wieder in Richtung naturtrüber Weizenbiere. Das Kristallweizen wird so zu einer aussterbenden Gattung.

Bierstil Beschreibung

- Geschmack und Geruch: leicht fruchtig, phenolische Noten im Hintergrund
- Die phenolischen Merkmale werden oft als gewürznelken- oder muskatnussartig beschrieben, können aber auch rauchig oder vanilleähnlich sein
- Dieses Bier wird mit mindestens 50% Weizenmalz hergestellt
- Die Hopfengaben sind relativ gering, Hopfengeschmack und -geruch fehlen
- Weizenbier ist hoch vergoren und hat einen sehr hohen Kohlensäuregehalt
- Da das Bier keine Hefe mehr enthält, ist kein oder nur ein leichter Hefegeschmack wahrnehmbar
- Es ist vollmundig und klar
- Keine Kältetrübung

| | |
|-------------------------------|---------------------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | helles bis kräftiges Gelb |
| Ideale Trinktemperatur | 9 °C |

Bierstil Beispiel



**Franziskaner Weissbier
Kristall**

Optimales Trinkglas



Weissbierglas

Passt bestens zu...

- Leichte Suppen
- Salate
- Sushi
- scharfe Gerichte

Heller Bock

Eine Spezialität aus dem niedersächsischen Einbeck. Stark eingebraut, um lange Handelswege zu überstehen, feiert dieser Bierstil vor allem in Bayern seinen Erfolg. In traditionellen Klostergärten wie Andechs oft auch unter der Woche als Bergbock ausgeschenkt.

Bierstil Beschreibung

- Maibock gehört zur Kategorie der hellen Bockbiere
- Erkennbarer Malzgeschmack und -geruch
- Körper: mittel bis voll, hoher Alkoholgehalt
- Geringe bis mittlere Hopfenbittere
- Hopfengeschmack und -geruch: gering bis mittel
- Der Bitterwert nimmt entsprechend der Stammwürze zu
- Fruchtige Esternoten: gering

Bierstil Beispiel



**Andechser Bergbock
Hell**

| | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| Hefe-Art | Untergärig |
| Farbe | helles Gelb bis bernsteinfarben |
| Ideale Trinktemperatur | 8 °C |

Optimales Trinkglas

Burgunder Glas



Passt bestens zu...

- Bayerische Creme
- Crème brûlée
- Frankfurter Kranz
- Wildgerichte
- Rinderbraten

Helles / Lager

Das deutsche Helle ist dem Lagerbier im Geschmack ähnlich, jedoch besitzt es einen fortgeschrittenen Pilsener-Malzgeschmack, hat mehr Süsse und ist gegen Ende weniger trocken. Ein vollmundiges Lager.

Bierstil Beschreibung

- Geringe Bittere
- Vollmundigkeit: mittel, malzbetont, oftmals mit geringen Mengen an Schwefelstoffen (hefebedingt)
- Manche Sorten zeigen einen intensiveren Hopfengeschmack/-charakter
- Um die typischen Sortenmerkmale zu erhalten, wird dies durch die Malzgabe ausgeglichen
- Kein Karamellcharakter

| | |
|----------|------------|
| Hefe-Art | Untergärig |
|----------|------------|

| | |
|-------|-----------------------|
| Farbe | stroh- bis goldfarben |
|-------|-----------------------|

| | |
|---------------------------|------|
| Ideale Trinktemperatur | 7 °C |
|---------------------------|------|

Bierstil Beispiel



Tegenseer Hell

Optimales Trinkglas

Becher



Passt bestens zu...

- Brot und Wurst
- Käse, Radieschen
- Pizza
- Weisswürste und Senf
- Erdbeertörtchen

Herb and Spice Beer

Bei einem Kraut- und Gewürzbier handelt es sich um ein Lager oder Ale, dessen Aromen von Blumen, Wurzeln, Samen, Früchten oder Gemüse abgeleitet werden. Typischerweise ist der Hopfencharakter niedrig, sodass die hinzugefügte Zutat durchscheint. Das Aussehen, das Mundgefühl und die Aromen variieren je nach Kraut oder Gewürz.

Bierstil Beschreibung

- Gewürz- und Kräuterbieren (Lager oder Ale) werden während der Haupt- oder Nachgärung Gewürze und/oder Kräuterextrakte zugesetzt
- Der Hopfencharakter sollte den würzigen Charakter nicht überdecken
- Bei Zusatz von herben oder pikanten Früchten (z.B. Wacholderbeeren) sollte das Bier auch dieser Kategorie zugeordnet werden
- Das Bier kann klar oder trüb sein

Bierstil Beispiel



Appenzeller Hanfblüte

| | |
|-------------------------------|------------------------------|
| Hefe-Art | Gemischte Gärung |
| Farbe | sehr helles Gelb bis schwarz |
| Ideale Trinktemperatur | 9 °C |

Optimales Trinkglas

Kelch



Passt bestens zu...

- je nach Zutat im Bier
- Geschmacksintensität von Speise und Bier sollte übereinstimmen

Honey Beer

Ein mit Honig gebräutes Lagerbier oder Ale. Diese variieren je nach Brauart und Honigzugabe. Jedoch sollte die Süsse nicht zu dominant erscheinen oder gar Überhand nehmen.

Bierstil Beschreibung

- Diese Biere (Lager oder Ale) werden mit Malz und unter Zusatz von Honig hergestellt
- Sie können traditionell oder experimentell hergestellt werden

Bierstil Beispiel



Odin Trunk Schlossbräu

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Hefe-Art | Untergärig |
| Farbe | sehr helles Gelb bis schwarz |
| Ideale Trinktemperatur | 8 °C |

Optimales Trinkglas



Kelch

Passt bestens zu...

- milder Hartkäse

Imperial Stout

Dieser Stil wurde für die Zarin in Russland gebraut. Reiche, dunkle, malzige Biere mit vollem Körper und Intensität. Röstaromen und verbrannte Töne vereinen sich zu einer üppigen, vollen Textur. Bitterkeit kommt von der Röstung oder der Hopfenzugabe.

Bierstil Beschreibung

- Hoher Alkoholgehalt
- Sehr malziger Geruch und Geschmack
- Hoher Hopfen- und Fruchttergehalt
- Die Bittere variiert von mittel bis hoch und hängt vom eingesetzten Malz ab
- Die vorhandenen Röstmalz- und Bitteraromen sollen den Gesamtcharakter des Bieres nicht vollständig überdecken
- Hopfenaroma: fein bis blumig, zitrus- oder kräuterartig

| | |
|------------------------|-------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | tiefschwarz |
| Ideale Trinktemperatur | 14 °C |

Bierstil Beispiel



BFM Cuvée Alex Le Rouge Imp Stout

Optimales Trinkglas

Burgunder Glas



Passt bestens zu...

- Digestif
- Schokolade
- Zigarren
- Cheddar
- Stilton Käse

India Pale Ale

Das englische Pale Ale wurde den Kolonien in Indien per Segelschiff geliefert. Um die Biere in den Eichenfässer haltbar zu machen, wurden sie mit Hopfen gestopft und sollten danach mit Wasser wieder verdünnt werden. So entstand das India Pale Ale (IPA). Charakteristisch sind Aromen von Tropenfrüchten, dank dem Aromahopfen.

Bierstil Beschreibung

- Intensive Hopfenbittere und hoher Alkoholgehalt
- Verwendung von englischen oder amerikanischen Hopfensorten, hohe Hopfengabe
- Verwendung von Wasser mit hohem Mineralgehalt
- Volles, blumiges bis starkes Hopfenaroma
- Malzcharakter und Vollmundigkeit: mittel
- Mittlere bis sehr starke fruchtige Esternoten

Bierstil Beispiel



Brewdog Punk IPA

| | |
|------------------------|-----------------------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | hellgold bis dunkles Kupfer |
| Ideale Trinktemperatur | 10 °C |

Optimales Trinkglas



Bordeaux Glas

Passt bestens zu...

- Currys
- Pfeffersteak
- Chilli con Carne
- Bitterschokolade
- Gereifter Bergkäse

Kellerbier Dunkel

Trübe, dunkle und milde Biere, die einen leichten schokoladenartigen Geschmack ins Glas bringen.

Bierstil Beschreibung

- Untergärig
- Das Malzaroma dominiert vor einer reinen, klaren und ausgeglichenen Hopfenbittere
- Durch den Einsatz von dunklem Münchener Malz sollte ein schokoladen-, röst- oder biskuitartiges Aroma wahrnehmbar sein
- Geringe Mengen an Röst- oder Karamellmalz können eingesetzt werden
- Hopfengeschmack und -geruch: gering, aber erkennbar
- Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

| | |
|---------------------------|--|
| Hefe-Art | Untergärig |
| Farbe | kräftig bernsteinfarben bis schwarz |
| Ideale Trinktemperatur | 9 °C |

Bierstil Beispiel



Ueli Robur dunkel

Optimales Trinkglas

Becher



Passt bestens zu...

- Fleisch- / Käseplatten
- gut gewürzte
Geflügelgerichte
- Pilzomelett

Bei einem Kellerbier handelt es sich um ein stärker gehopftes Bier mit höherem Alkoholgehalt, wodurch sich seine Lagerungsfähigkeit erhöht. Geschmacklich ist das Kellerbier in Folge der Hopfung etwas aromatischer als das Zwickel. Im Mittelalter, als es noch keine Kühlschränke gab, wurde es vorzugsweise im Keller gelagert.

Bierstil Beschreibung

- Untergärig
- Vollmundigkeit: mittel, malzbetont, oftmals mit geringen Mengen an Schwefelstoffen (hefebedingt)
- Bestimmte Sorten weisen einen intensiveren Hopfengeschmack/-charakter auf. Dies wird jedoch durch das Malz ausgeglichen, um die typischen Sortenmerkmale zu bewahren
- Kein Karamellcharakter
- Hopfenbittere: leicht bis mittel
- Leichte Kellertrübung

| | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| Hefe-Art | Untergärig |
| Farbe | helles Gelb bis bernsteinfarben |
| Ideale Trinktemperatur | 8 °C |

Bierstil Beispiel



**Appenzeller Quöllfrisch
Naturtrüb**

Optimales Trinkglas

Becher



Passt bestens zu...

- rustikale kalte Platten
- Eiergerichten
- Geflügel
- Süßwasserfische wie Karpfen und Forelle

Kettle Sour

Die moderne Art ein Bier sauer zu bekommen. Man gibt der Würze Laktobazillen hinzu und man bekommt die spritzige Säure bereits vor der Gärung. Viele Brauereien geben in einem zweiten Schritt noch Früchte in den Gärtank um die Säure komplexer zu gestalten.

Bierstil Beschreibung

- spritzige Säure, sehr erfrischend
- kann zusätzlich mit Früchten produziert werden

Bierstil Beispiel



**White Frontier
Raspberry Melba**

Hefe-Art Gemischte Gärung

Farbe verschiedene Farben

**Ideale
Trinktemperatur** 6 °C

Optimales Trinkglas



Tulpe

Passt bestens zu...

- Apéro

Ein geschützter Begriff; das Kölsch darf ausschliesslich in Köln gebraut werden. Ein obergäriger Bierstil, der sehr leicht zu trinken ist und einen schlanken Körper zeigt. Wird in dünnwandigen 2dl-Kölschstangen ausgeschenkt.

Bierstil Beschreibung

- Helles obergäriges Bier (kühler vergoren als Lager Bier - wärmer als Ales)
- Dichter, haltbarer Schaum
- Minimal wahrnehmbare Esteraromen
- Leicht fruchtige Säure, knackig-trocken
- Eher wenig Hopfenaromatik
- Leichter Körper

| | |
|------------------------|--------------------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | helles Gold bis zu Stroh |
| Ideale Trinktemperatur | 7 °C |

Bierstil Beispiel



Früh Kölsch

Optimales Trinkglas

Kölschstange



Passt bestens zu...

- leichte Salate
- Meeresfrüchte
- Eierspeisen
- Kartoffelstock
- Apfelmus

Lichtenhainer

Ein alter deutscher Bierstil mit Ursprung in Jena. Wurde im Hochmittelalter als Bauernbier gefeiert und ist heute ein fast ausgestorbener Bierstil.

Bierstil Beschreibung

- rauchige Aromen vom Rauchmalz mit einer erfrischenden Säure

| | |
|------------------------|---------------------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | goldgelb bis kupferfarben |
| Ideale Trinktemperatur | 8 °C |

Bierstil Beispiel



**DOTW / Blackwell
Lichtenhainer?
Kenntdochkainer!**

Optimales Trinkglas

Becher



Passt bestens zu...

- Bauernznacht mit verschiedenen Broten und Käse
- Rohschinken und Fleisch ohne Rauchgeschmack
- Pilzpastete

Das Märzen, auch Märzenbier genannt, ist ein untergäriger Bierstil, der vor allem im Süden Deutschlands und in Österreich getrunken wird. Ein malzreicher Bierstil, der eine gute Balance zum Hopfen aufweist. Brot- oder Biskuitaromen und -geschmack sind üblich. Die Festbier-Variante ist als Oktoberfestbier bekannt.

Bierstil Beschreibung

- Vollmundigkeit: kräftig
- Eine süsse Malznote dominiert deutlich vor einer reinen Hopfenbittere
- Malzcharakter: leicht röstartig, jedoch nicht betont karamellartig (auch wenn ein leichter Karamellcharakter akzeptiert wird)
- Geruch und Geschmack: leichter Brot- oder Biskuitcharakter
- Hopfengeruch und -geschmack: gering, aber erkennbar und rein
- Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Hefe-Art | Untergärig |
| Farbe | bernsteinfarben |
| Ideale Trinktemperatur | 9 °C |

Bierstil Beispiel



Schwaben Bräu Das Echte Märzen

Optimales Trinkglas

Burgunder Glas



Passt bestens zu...

- Schweinekrustenbraten
- gebackener Karpfen
- Kaiserschmarrn
- Apfelküchlein
- Backpfel im Teig

Mild Ale

Malz und Karamell sind Teil des Geschmacks- und Aromaprofils des englischen Mild Ales, während Lakritze und Röstmalz manchmal auch dazu beitragen können. Die Hopfenbittere ist sehr niedrig gehalten.

Bierstil Beschreibung

- Geschmack: wird von Malzaromen dominiert
- Bei dunklen Mild Ales liefern Karamellnoten einen Beitrag zum Aroma, Lakritze und Röstmalznoten können vorhanden sein
- Hopfenaroma und -bittere: sehr schwach ausgeprägt
- Sehr geringe Diacetylnoten sind erlaubt
- Fruchtige Esteraromen: gering

Bierstil Beispiel



Greene King Abbot Ale

| | |
|---------------------------|---|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | gold bis bernstein bzw. kupfer bis dunkelbraun |
| Ideale Trinktemperatur | 9 °C |

Optimales Trinkglas

Pint



Passt bestens zu...

- geschmortes Gemüse
- gegrilltes Fleisch
- Eiergerichte
- gebackene Austern
- Sahneis mit Nüssen

Milk Stout

Milk Stouts werden auch Sweet Stouts genannt. Durch die Zugabe von Zuckern, normalerweise Michzucker, wird der Stout weicher, fülliger und süsser, da die Bierhefe den Milchzucker nicht abbauen kann. Er bleibt als Unterstützung zu den Röstaromen im Bier.

Bierstil Beschreibung

- intensive Röstaromatik wird von einer harmonischen Süsse abgerundet
- kräftig malzig

| | |
|------------------------|-------------------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | dunkelbraun bis schwarz |
| Ideale Trinktemperatur | 10 °C |

Bierstil Beispiel



Wild Beer Millionaire Sweet Stout

Optimales Trinkglas

Pint



Passt bestens zu...

- Mousse au Chocolat

Oatmeal Stout

In diesem Bier kommt vermälzter und/ oder unvermälzter Hafer zum Einsatz, für gewöhnlich nur in kleinen Mengen (max. 30% einer Malzschüttung). Hafermalzstouts sind sämiger, weicher und dichter als herkömmliche Stouts.

Bierstil Beschreibung

- runde Hafernoten sorgen für ein moussierendes, weiches Mundgefühl

Bierstil Beispiel



Samuel Smith Oatmeal

| | |
|---------------------------|----------------------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | dunkelbraun bis schwarz |
| Ideale Trinktemperatur | 9 °C |

Optimales Trinkglas

Pint



Passt bestens zu...

- dunkle Schokolade
- fruchtige Käsesorten
- Austern

Pale Ale

Das Pale Ale ist ein hopfenbetontes obergäriges Bier. Die Engländer wollten hellere Varianten der klassischen Ales. So wurde das gewählte Malz heller und die Bitterkeit des Hopfens kräftiger. Aromen von Harz sowie Zitrus- und Fruchtnoten harmonieren zum Malzkörper.

Bierstil Beschreibung

- Hopfenbittere, -geschmack und -geruch: mittel bis hoch
- Körper: mittel
- Malzgeschmack und -geruch: gering bis mittel, ein geringer Karamellcharakter ist zulässig
- Geringe bis stark fruchtige Esternoten
- Kältetrübung bei niedriger Serviertemperatur

| | |
|---------------------------|------------------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | gold- bis kupferfarben |
| Ideale Trinktemperatur | 7 °C |

Bierstil Beispiel



Sierra Nevada Pale Ale

Optimales Trinkglas

Kelch



Passt bestens zu...

- Grillfleisch
- pikante Würste
- Gerichte mit Knoblauch

Porter

Einst für die englischen Hafenarbeiter eingebraut. Ein stärkeres Bier für alle Lastenträger. Dunkel, mit Cola ähnlichem Schimmer. Nicht viele verbrannte Noten merkbar. Eher dunkle Früchte und Blaubeeren zu den milden Schokoladenaromen.

Bierstil Beschreibung

- Röstmalz-, aber kein Röstgerstenaroma
- Malznoten: geringe bis mittlere Süsse bis hin zu scharfer Bittere (Röstmalz), aber kein verbrannter oder Kohlegesmack
- Mittlerer bis vollmundiger Körper
- Mittlere bis hohe Hopfenbittere
- Leichtes bis mittleres Hopfenaroma

Bierstil Beispiel



Samuel Smith Taddy Porter

| | |
|------------------------|-------------------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | mittelbraun bis schwarz |
| Ideale Trinktemperatur | 10 °C |

Optimales Trinkglas

Pint



Passt bestens zu...

- Lammkoteletts
- Schweinenackensteak
- Hummer
- kräftig gewürztes Hähnchen
- Irish Stew

Quadrupel

Sehr fordernd und als Begleiter zu Weichkäse oder einem Abend vor dem Kamin perfekt. Viele Trappistenbrauereien brauen diese Biersorte. Meist flaschenvergoren und sehr alkoholisch.

Bierstil Beschreibung

- Körper: voll, sehr runder Malzkörper
- Phenolische Noten
- Süß, mit wenig Bitternoten
- Weinartig, dunkle Beeren, Rhum, Banane

Hefe-Art Obergärig

Farbe tiefes Amber bis braun

**Ideale
Trinktemperatur** 12 °C

Bierstil Beispiel



Rochefort 10

Optimales Trinkglas

Burgunder Glas



Passt bestens zu...

- Einfach so...
- Schokoladenkuchen
- Lamm

Rauchbier

Der perfekte Vertreter dieses Bierstil ist das Schlenkerla Rauchbier. Mit Noten von Wurst und Speck ist dieser Stil der ideale Begleiter zu einer kalten Platte mit verschiedenen Fleischsorten, Vollkornbrot und Käse. Ein wahrer Essensbegleiter, denn das Malz wurde auf offenem Feuer getrocknet.

Bierstil Beschreibung

- Rauchiger Geruch und Geschmack
- Süsse Röstmalznote, vollmundig mit geringer oder mittlerer Hopfenbittere
- Geringer, aber wahrnehmbarer feiner Hopfengeschmack
- Die geschmacklichen Noten von Malz, Hopfen und rauchigem Aroma sollten ausgeglichen sein
- Keine fruchtigen Ester- und Diacetylnoten

| | |
|------------------------|---------------------------------|
| Hefe-Art | Untergärig |
| Farbe | bernsteinfarben bis dunkelbraun |
| Ideale Trinktemperatur | 9 °C |

Bierstil Beispiel



Schlenkerla Rauchbier Märzen

Optimales Trinkglas

Becher



Passt bestens zu...

- Rinderrouladen
- Trockenfleisch
- Hüftsteak
- Hülsenfruchtgerichte
- Bohneneintopf

Red and Brown Ale

Unterschiedliche Wahrnehmung von nussig bis leicht süsslich. Sehr mild und eignet sich gut als Begleitung zu diversen Essen. Malzbetont und wenig Hopfennoten.

Bierstil Beschreibung

- Obergärig
- Kälte trübung ist bei kalten Temperaturen zulässig
- Niedrige bis mittel-niedrige fruchtige Esteraroma zulässig
- Malzcharakter: Röstmalz deutlich vorhanden. Trocken bis süss-malzig

| | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | rötliches Kupfer bis sehr dunkel |
| Ideale Trinktemperatur | 9 °C |

Bierstil Beispiel



New Castle Brown Ale

Optimales Trinkglas

Pint



Passt bestens zu...

- Grillfleisch
- Fish & Chips
- Austern
- Gemüse Kuchen

Saison / Farmhouse

Das Saison Bier stammt ursprünglich aus der Wallonie (französischsprachiger Teil Belgiens) und wurde dort auf den Farmen in den Wintermonaten eingebraut, kühl gelagert und dann im Sommer von den Feldarbeitern getrunken. Heutige Saisons sind in der Regel goldgelb und können durchaus bis zu 8 Vol.-% Alkohol haben.

Bierstil Beschreibung

- Körper: aromatisch, trocken
- vielschichtig, fordernd

Bierstil Beispiel



DuPont Saison

| | |
|---------------------------|----------------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | blond bis hellorange |
| Ideale Trinktemperatur | 9 °C |

Optimales Trinkglas

Bordeaux Glas



Passt bestens zu...

- Wildterrinen
- Fenchelsalami
- Pfeffersteaks
- gebeizter Lachs
- erdige Käsesorten

Schwarzbier

Seite 57

Mit Farbmalz hergestelltes, untergäriges Bier. In der Nase Karamell und leichte Kaffeetöne. Ebenfalls Schokolade. Süffig und als Essensbegleiter zu grilliertem Fisch ideal.

Bierstil Beschreibung

- Malz: Röstmalz ohne die charakteristische Bittere
- Malzgeschmack und -geruch: rein, leicht süß
- Hopfenbittere: gering bis mittel
- Hopfengeschmack/-geruch: gering, aber erkennbar

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Hefe-Art | Untergärig |
| Farbe | dunkelbraun bis fast schwarz |
| Ideale Trinktemperatur | 9 °C |

Bierstil Beispiel



Köstritzer Schwarzbier

Optimales Trinkglas

Kelch



Passt bestens zu...

- Gemüse
- Hering
- Sauerfleisch
- Wurzelgemüse
- geräucherte Speisen

Scotch Ale

Das Scotch Ale ist überwiegend malzig, mit einem reichen und dominanten süßen Malzgeschmack und Aroma. Ein Karamellcharakter ist oft Teil des Profils. Einige Beispiele zeigen einen leicht geräucherten Torfgeschmack.

Bierstil Beschreibung

- Körper: weich, cremig, harmonisch
- Intensiv, harmonisch

Bierstil Beispiel



Adelscott

| | |
|------------------------|--------------------------------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | dunkles Bernstein bis kastanienbraun |
| Ideale Trinktemperatur | 9 °C |

Optimales Trinkglas

Pint



Passt bestens zu...

- gegrillter Fisch
- Brathähnchen
- Pizza
- Croques
- Pies

Session IPA

IPA Biere die trotz des soliden Hopfengeschmack an Alkohol Volumenprozent einsparen. Normalerweise sind die Biere bei 3-5 % vol. Die Hopfengabe bleibt trotzdem sehr stabil.

Bierstil Beschreibung

- schwacher bis mittelkräftiger Körper
- sehr geringer Malzgeschmack
- mittelkräftiger Hopfengeschmack

Bierstil Beispiel



Thornbridge Green Mountain Hazy Session IPA

| | |
|------------------------|----------------------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | strohgelb bis kupferfarben |
| Ideale Trinktemperatur | 7 °C |

Optimales Trinkglas

Pint



Passt bestens zu...

- Poulet
- sommerliche Erfrischung

Die Säure, die im sauren Bier vorhanden ist, liegt gewöhnlich in Form von Milchsäure, Essigsäure und anderen organischen Säuren vor. Diese werden natürlich mit angesäuertem Malz in der Maische entwickelt oder während der Fermentation durch die Verwendung verschiedener Mikroorganismen hergestellt. Diverse Fasslagerungen.

Bierstil Beschreibung

- Ausgeprägte Säure, vorzugsweise entweder Milchsäure- oder Zitronensäurecharakter (Essigsäure ist bis zu einem geringen Grad erlaubt)
- Die Hopfenbittere ist sehr gering
- Kein Diacetyl
- Hefe kann in geringen Massen vorhanden sein
- Eine Trübung ist zulässig
- Die Biere sind relativ trocken, eine leichte Süsse kann den Säurecharakter etwas abrunden

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Hefe-Art | Gemischte Gärung |
| Farbe | helles Gelb bis dunkles Braun |
| Ideale Trinktemperatur | 10 °C |

Bierstil Beispiel



BFM Abbaye de Saint Bon-Chien

Optimales Trinkglas

Bordeaux Glas



Passt bestens zu...

- assortierte Käseplatten
- Fonduebegleiter
- zu Salat sowie im Salat als Zutat für eine Sauce

Spéciale / Belgian Pale Ale

Das belgische Blonde Ale ist in der Regel leicht zu trinken, mit einer niedrigen, aber angenehmen Hopfenbitterkeit. Ein leichtes bis mittelkräftiges Ale, mit einem geringen Malzaroma, das einen würzigen und manchmal fruchtigen Charakter hat. Zucker wird gelegentlich hinzugefügt, um den wahrgenommenen Körper leicht zu halten.

Bierstil Beschreibung

- Hopfenbittere, -geschmack, -geruch: gering, aber wahrnehmbar
- Körper: leicht bis mittel, leichtes Malzaroma
- Geringe bis mittlere Mengen an fruchtigen Estern
- Geringe Mengen an phenolischen Noten durch Gärungsnebenprodukte
- Geringer Karamell- oder Röstmalzgeschmack
- Kein Diacetyl

Bierstil Beispiel



Leffe Blonde

| | |
|---------------------------|-------------------------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | gold bis dunkles Bernstein |
| Ideale Trinktemperatur | 7 °C |

Optimales Trinkglas

Pokal



Passt bestens zu...

- Grillhähnchen
- helle Fischarten
- Oliven und Pilze
- Sauerkraut
- Kohleintöpfe

Nebst dem Gerstenmalz werden alternative Getreidesorten verwendet.

Bierstil Beschreibung

- Biere, die mit alternativen Getreidesorten (Roggen, Dinkel, Triticale, Hafer, Mais, Einkorn, Emmer etc.) gebraut werden
- Geschmack und Geruch: ausgewogen malzaromatisch bis getreideartig und hopfig, alternative Zutat oft erkennbar
- Der Hopfengeruch sollte erkennbar sein, die Hopfenbittere ist mittel
- Körper: vollmundig

| | |
|----------|------------------|
| Hefe-Art | Gemischte Gärung |
|----------|------------------|

| | |
|-------|-------------|
| Farbe | alle Farben |
|-------|-------------|

| | |
|---------------------------|------|
| Ideale Trinktemperatur | 9 °C |
|---------------------------|------|

Bierstil Beispiel



Hitachino Nest Red Rice
Ale

Optimales Trinkglas

Kelch



Passt bestens zu...

- Unterschiedlich, je nach Getreideart im Bier

Klassischer Vertreter oder bekanntestes Bier ist wohl das irische Guinness. Das Stout entstand durch ein stärker eingebrautes Porter. Hat mehr verbrannte Töne durch die Röstung. Mittlerweile gibt es viele verschiedene Abwandlungen des Stouts.

Bierstil Beschreibung

- Antrunk: Malz-, Kaffee- oder Schokoladengeschmack
- Nachtrunk: charakteristisches Röstaroma durch Verwendung von Röstmalz (dies dominiert oftmals den Geschmack und drängt andere Eindrücke in den Hintergrund)
- Leicht adstringierender Geschmack

| | |
|------------------------|-------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | tiefschwarz |
| Ideale Trinktemperatur | 10 °C |

Bierstil Beispiel



Guinness Draught

Optimales Trinkglas

Pint



Passt bestens zu...

- Rindfleisch
- Lammgerichte mit kräftigen Saucen
- Tiramisu
- Buttercremetörtchen
- Austern

Strong Lager

Sind stärker eingebraute, intensive, meist leicht süsse Biere.

Bierstil Beschreibung

- Körper: starke Alkoholnoten
- Intensiv, schwer

Bierstil Beispiel



Gordon Finest Gold

| | |
|---------------------------|-----------------------------|
| Hefe-Art | Untergärig |
| Farbe | meist goldgelb bis braun |
| Ideale Trinktemperatur | 9 °C |

Optimales Trinkglas

Tulpe



Passt bestens zu...

- üppige Salate mit Poulet
- Fisch und Meeresfrüchte

Das Tripel (auch Triple) ist eine belgische Biersorte, die von fast allen Trappistenbrauereien gebraut. Mit der Hefe im Brauprozess ist sorgfältig umzugehen, was das Brauen sehr anspruchsvoll macht. Oft mit Kräutern wie Koriander gebraut, die dem Geschmack eine zusätzliche Würze verleihen. Typisch für belgische Biere zwischen 8-10 Vol.-%.

Bierstil Beschreibung

- Komplexer Geschmack, manchmal leicht würzig mit Nelkencharakter durch 4-Vinylguajacol
- Fruchtige Bananen-Ester durch die Hefeführung sind zulässig, aber nicht notwendig
- Körper: mittel bis voll, mit einer neutralen, ausgewogenen Hopfen-/Malznote
- Wärmender süsslicher, aber leichter Nachgeschmack
- Kein Röst- oder Dunkelmalzcharakter, kein Diacetyl
- Erkennbares Hopfenaroma, mittlere Hopfenbittere
- Dichter und cremeartiger Schaum

Bierstil Beispiel



Westmalle Tripel

| | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | hellgelb bis dunkles Bernstein |
| Ideale Trinktemperatur | 9 °C |

Optimales Trinkglas

Pokal



Passt bestens zu...

- gewürzte Würste
- Fenchelsalami
- Wildgeflügel mit
Kräutersaucen
- kellergereifter Bauernkäse
- Nussige Soufflés

Weizenbock

Der deutsche Weizenbock ist eine Weizenversion des Bocks. Mit Aromen von Röstmalz und dunklen Früchten wie Pflaume, Rosinen und Trauben ist dieser Stil niedrig in der Bitterkeit und hat dafür eine hohe Karbonisierung. Ausgewogen, mit einem abgerundeten Aroma. Es empfiehlt sich, einige Biere für mehrere Jahre im Keller zu lagern.

Bierstil Beschreibung

- Die Malzsüsse des Weizenbocks wird durch eine gewürznelkenartige, phenolische und fruchtigestrige Bananennote ausgeglichen
- Hopfenbittere und -aroma: leicht bis mittel
- Körper: kräftig, vollmundig
- Kohlensäuregehalt: hoch (typisch für Weizenbiere)
- Der dunkle Weizenbock sollte im Geschmack einen leichten Röstmalzcharakter aufweisen, nicht aber im Geruch
- Keine Diacetylnote

Bierstil Beispiel



Schneider Weisse TAP 6
Aventinus

| | |
|---------------------------|--|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | kräftig bernsteinfarben bis dunkelbraun |
| Ideale Trinktemperatur | 12 °C |

Optimales Trinkglas

Burgunder Glas



Passt bestens zu...

- Wildgerichte
- Blauschimmelkäse
- geräucherter Fisch
- Apfelkuchen
- Schokoladendesserts

White IPA

White IPAs sind Verschnitte zwischen zwei Bierstilen. Zum einen das American IPA und zum andern das traditionelle belgischen Witbier. Kombiniert werden frische Hopfenaromen und ein weicher, würziger Körper vom Weizen.

Bierstil Beschreibung

- frische Hopfenaromen, weicher würzaromatischer Körper
- enthält einen Teil Weizen das den Körper weich macht
- hopfenaromen in der Nase
- erfrischende Zitrusnoten

Bierstil Beispiel



Hoppy People
Psychobilly White

| | |
|---------------------------|-----------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | goldgelb |
| Ideale Trinktemperatur | 7 °C |

Optimales Trinkglas



Bordeaux Glas

Passt bestens zu...

- Gegrillter Thunfisch
- Enchiladas

Witbier / Blanche

Seite 68

Werden mit Weizen gebraut. Gewürzt mit Koriandersamen und Orangen. Sehr spritzig und sommerlich frisch. Manchen werden auch noch andere Fruchtarten zugesetzt. Schöne Trübung.

Bierstil Beschreibung

- Rohstoffe: gemälzte Gerste und Rohweizen
- Zur Abrundung des Aromas werden Orangenschalen (-extrakte) und Koriander zugegeben
- Leichte bis mittlere Frucht- und Gewürzaromen sind wahrnehmbar
- Durch die Flaschengärung ist eine leichte Trübung erkennbar
- Schlanker bis mittlerer Körper, der eine gewisse Cremigkeit erkennen lässt
- Geringe Bittere und kaum erkennbare Hopfenaromen
- Milde Säure im Geschmack

| | |
|---------------------------|--------------------------------|
| Hefe-Art | Obergärig |
| Farbe | sehr helles bis helles Gelb |
| Ideale Trinktemperatur | 7 °C |

Bierstil Beispiel



BFM La Salamandre
Bière blanche

Optimales Trinkglas



Bordeaux Glas

Passt bestens zu...

- Fruchtsorbet
- Fruchtkuchen
- Sushi
- milde Fischgerichten
- Geflügelragout



**365 Tage im
Jahr für Sie
geöffnet.**

Beer

Wine

Liquor

Energy

**Unsere Filialen finden Sie in den
grössten Bahnhöfen der Schweiz.**

| | |
|------------------------|-----------------------|
| Zürich | von 9 – 22 Uhr |
| Bern | von 9 – 22 Uhr |
| Luzern | von 9 – 22 Uhr |
| Basel | von 9 – 22 Uhr |
| Winterthur | von 9 – 22 Uhr |
| Genève | von 9 – 21 Uhr |
| Zürich Oerlikon | von 9 – 22 Uhr |
| St. Gallen | von 9 – 22 Uhr |

beerworld.ch