

25.10.2010

**Baumgartner Dunkles Zwickl ‚Urbier‘**

von bier.pur mit GOLD ausgezeichnet!



© Baumgartner

Baumgartner Dunkles Zwickl ‚Urbier‘  
Stammwürze 12,0 Grad Plato, Alkohol 5,0 % Vol.

Michael Moritz mischt Roggenmalz in seine dunkle Schüttung. Damit erzielt er ein ausgewogenes Aroma und eine geschmeidige Karamellnote. „Auf keinen Fall wollte ich ein süßliches Doppelmalz, wie es in Österreich vielfach gebraut wird.“ In der „Bumsn“ (so heißt tatsächlich die Brauereiausshank) kommt das Bier saugut an. „Dort nennen Sie es ‚Urbier‘“ lacht Moritz, und es ist anzunehmen, ja zu hoffen, dass ‚das Marketing‘ diese vom Volke erwählte Nomenklatur adoptieren wird.

© WOLFGANG  
HAMETNER**KOSTNOTIZ von Diplom Biersommelier Sepp Wejwar**

Helles bis mittleres Bernstein. Feiner Schaum. Seidiger Glanz mit Opaleszenz (unfiltriert?). Rezenter Antrunk, mit einem Hauch von, angenehmer, Säure. Breiterer, interessanter Körper, dominante Hopfennote am Gaumen. Der Geschmack kommt dem fantastischen Duft nicht ganz nach. Angenehmer, anhaltender Hopfenton im Abgang. Gute Länge.



© Archiv

Die ganze Geschichte „Der Herbst der malt die Biere bunt“ finden Sie im soeben erschienenen bier.pur!

Autor: MMag. Kathrin Schrott