

Bière d'Abbaye servieren



In stehendes Rotweinglas eingiessen.



PILGRIM
BIERE FÜR FREUNDE

1. Das richtige Glas – ein Rotweinglas

- Gourmet- Biere im Weinglas servieren, niemals im Bierglas wie Stange oder Krug!
- Je nach Lust und Bierstil ein grösseres oder kleineres Rotweinglas.
- Glas nicht nass machen. Schaumbildung ist wegen hohem Alkoholgehalt reduziert.
- Tropffänger-Papier unter dem Glas einsetzen.

2. Nicht zu kalt servieren – ca. 10-12 Grad

- Gourmetbiere trinkt man zu Temperaturen wie Weisswein – oder kühlen Rotwein.

3. Flasche entkorken

- Korkzapfen mit Serviertuch aufdrehen.
- Glas in der Nähe, falls Flasche überschäumt (ist selten).
- Am Zapfen riechen, Fehlgärung schmeckt man sofort.
- Nicht zum Probieren geben, bei Bier unüblich, direkt eingiessen.
- Flasche in den Trockenkühler – im Wasser löst sich die Etikette.

4. Eingiessen – am Anfang Schaum machen

- Glas auf dem Tisch stehen lassen oder gerade halten bis Schaum entsteht.
- Glas halbvoll machen, ähnlich wie beim Weinservice.
- Bevor die Flasche leer wird den Inhalt verteilen, wegen Satz am Boden.
- Flasche bleibt immer beim Gast - er will lesen.

5. Hefe als Bodensatz – separates Glas

- Biere aus Flaschengärung haben Hefe-Satz am Boden.
Der Letzte hat den ganzen Satz. Darum beim Verteilen aufpassen.
- Rest der Flasche in separates Weinglas.
Satz gilt bei Kennern als Delikatesse, andere Gäste mögen ihn nicht.