

## MeinKlang

# *Freigeist Bierkultur, Dinkel Bier*

 333 ml

 Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

 Bier

 5600004007

 Dinkel, Einkorn

Alkoholgehalt: 500,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l

## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Lauwarmer Rübensalat mit Dill, griechischem**

**Joghurt und Walnüssen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Kaninchenkeule aus dem Rohr mit Couscous,**

**Granatapfel und Mandel**

(Wild)

**Risotto mit Steinpilzen**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 24.12.2023

## Info:

Dinkel von der Meinklang-Farm kombiniert mit Gertse aus der Region.

Die Hopfen stammen aus Tettnang und Spalt. Obergärig vergoren.

## Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit leichter Trübung, orangenen Reflexen und langanhaltendem Schaum

## Nase:

Das Freigeist Bier offenbart in der Nase eine Tiefe und Würze. Nahezu nussig wirkt er dabei. Das Getreide kommt sehr gelungen zum Vorschein. Er erinnert an Heu und getrocknete Kräuter. Majoran, Bohnenkraut und Liebstöckel. Auch ein wenig Pfefferminze spitzt hervor. Karamellisierte Quitte sowie Tarte Tatin sorgen für eine gehörige Portion heimisches Obst.

Feien hefige Noten mit Erinnerungen an Sauerteigbrot und dunkle Rinde passen sehr gut zu diesem Aromen-Potpourri.

## Gaumen:

Im Antrunk ist es dann unfassbar mild und sehr gut balanciert. Enorm schlank und trocken. Keine hefige Süße oder Plumpheit. Auch der Hopfen ist angenehm dosiert. Spürbar, aber nicht dominierend. Die nussigen Charaktere des Getreide kommen erneut bestens zum Vorschein. Es wirkt mehr kräutrig als fruchtig. Ein leiser Vertreter, der zwar eine gewisse Länge aufweist, aber nicht mit Aromen prahlt.