Prost mein Engel

Wir verkosten Engel

So verkosten Sie richtig

Die Verkostung von Bier ist ein sehr sinnliches Erlebnis mit Muße und Genuss. Nehmen Sie sich also Zeit bei den Vorbereitungen. Eine angenehme Atmosphäre, vielleicht im Kreis von Freunden ist eine gute Basis. Benutzen Sie saubere Gläser, die Sie vorher mit kaltem Wasser ausspülen.

Verwenden Sie kein Parfüm oder Eau de Toilette. Rauchen Sie nicht und essen Sie zwei Stunden vorher nichts. Zumindest keine geschmacksintensiven und scharfen Speisen oder kräftige Gewürze. Trinken Sie stattdessen Wasser. Stilles Wasser und Weißbrot sollten auch Ihr Begleiter sein zum Neutralisieren während der Verkostung.

Das Bier darf nicht zu kalt sein. Wir empfehlen eine Trinktemperatur zwischen 6 bis 9°C. Das Glas sollte beim Einschenken stehen, um eine schöne Schaumkrone zu erhalten. Gießen Sie es langsam ins Glas, vom Rand in die Mitte. Das bewahrt die Kohlensäure und baut die Krone auf.

Unser Tipp: Beginnen Sie mit dem mildesten Bier. Zum Beispiel:
Engel Hell, Engel Premium Pils, Engel Gold, Engel Keller Hell,
Engel Keller Dunkel, Engel Aloisius, Engel Keller Bock.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Verkosten unserer Bierspezialitäten.
Und denken Sie bitte daran: Eine Bierverkostung ist immer sehr subjektiv,
denn schließlich geht es um Ihren persönlichen Geschmack.

ENGEL

BIERMANUFAKTUR SEIT 1738

Wir verkosten Engel

Engel Bier Sorte:

1. Die Optik

Betrachten Sie den Schaum – denn das Auge trinkt mit.

- ☐ feinporig
- ☐ großporig
- ☐ sahnig
- ☐ hält lange an
- ☐ haftet am Glas
- ☐ kräftig

Beurteilen Sie die Bierfarbe. Am besten vor einer weißen Wand.

- ☐ hellgelb
- ☐ bronzefarben
- ☐ goldgelb
- ☐ gelb
- ☐ bernsteinfarben
- ☐ dunkelbraun
- ☐ schwarzbraun
- ☐ kupferfarben

Die Klarheit: Wie ist die Beschaffenheit des Bieres?

- ☐ klar
- ☐ blickdicht
- ☐ glanzfein
- ☐ leicht opal
- ☐ trüb
- ☐ dunkel

2. Der Duft

Riechen Sie, denn oftmals entfalten sich im Geruch die besten Aromen.

- ☐ zitronig
- ☐ rauchig
- ☐ alkoholaromatisch
- ☐ blumig
- ☐ süßlich
- ☐ malzaromatisch
- ☐ röstaromatisch
- ☐ Banane
- ☐ obergärig
- ☐ Nelken
- ☐ karamellig
- ☐ kräftig
- ☐ rein
- ☐ hopfig

3. Der Geschmack

Trinken Sie langsam und in kleinen Schlucken. Spüren Sie das Bier auf der Zunge, im Rachen und am Gaumen. Konzentrieren Sie sich nach dem ersten Eindruck bei jedem Schluck auf einen anderen Aspekt des Bieres. Lassen Sie das Bier für lange Abgänge nachwirken.

- ☐ spritzig
- ☐ schlank
- ☐ frisch
- ☐ herb
- ☐ weich
- ☐ würzig
- ☐ Hefenoten
- ☐ süß
- ☐ Zitrusnoten
- ☐ mild
- ☐ rund
- ☐ vollmundig
- ☐ ausgewogen
- ☐ dezent
- ☐ Nelken
- ☐ Bananen
- ☐ malzbetont
- ☐ fruchtig
- ☐ hefig
- ☐ cremig
- ☐ Sherrynoten
- ☐ kräftiger Körper
- ☐ feine Süße
- ☐ Röstnoten
- ☐ würzige Malznote
- ☐ dezente Malzsüße
- ☐ Karamelltöne
- ☐ leichte Karamelltöne
- ☐ Kohlensäure betont
- ☐ leichte Fruchtnoten
- ☐ hervorragende Rezenz
- ☐ Hopfenaromen
- ☐ leichte Hopfenbittere
- ☐ kräftige Hopfenblume