

Leffe Blond



Alkohol	6,6%
Herkunft	Belgien
Art	Abteibier, obergärig
Trinktemperatur	5-6 °C

Goldorange duftet es mild blumig, nach Banane und Koriander. Im Antrunk erfrischen die Aromen von Aprikose und Orange, um dann harmonisch Kandissüße, Fruchtigkeit, Würze und die Schärfe von Koriander und Ingwer in diesem hervorragenden Abteibier zu vereinen. Im kalt ausgespültem bauchigen Glas servieren.

Westmalle Dubbel



Alkohol	7%
Herkunft	Belgien, Westf- landern
Art	Trappistenbier, obergärig
Trinktemperatur	8-12 °C

Ein dunkles rotbraunes Trappistenbier, dessen cremiger Schaum leicht malzig duftet. Der Geschmack ist rund und komplex, würzig und fruchtig mit einem bitter-frischen Abgang. Die christliche Ethik sorgt dafür, dass der Gewinn Brauerei das Kloster versorgt und für karitative Werke eingesetzt wird.

*Persönlich für Sie
ausgewählt vom
Biersommelier!*

...alles geht zu

BRUCH

Hauptstr. 134-136,
68259 Mannheim-Feudenheim

Mannheimerstr. 69,
67071 Ludwigshafen-Oggersheim

www.allesgehtzubruch.de
www.bierlinie.de

*Einzigartige
Bierselektion mit
ausgewählten
Spezialitäten*



Chimay Bleue



Alkohol	9%
Herkunft	Belgien, Hainaut
Art	Trappistenbier, obergärig, Flaschennach- gärung
Trinktemperatur	10-12 °C

Ein dunkelrotes, bräunliches und klares Bier entfaltet einen leicht blumigen Rosenduft mit frischer Hefe. Im Mund werden komplexe Geschmacksrichtungen, wie feine Gewürze, lieblicher Karamell und ein trockener Abgang ausbalanciert. Die Flaschennachgärung schenkt diesem Starkbier ein fulminantes Volumen und macht es lange haltbar.

Duvel



Alkohol	8,5%
Herkunft	Belgien, Provinz Antwerpen
Art	Starkbier, obergärig, Flaschen- nachgärung
Trinktemperatur	8-10 °C

Das golden helle „Teufelsbier“ überrascht mit seinem blumigen Aroma und der Spritzigkeit eines Sektes. Fruchtige Aromen erinnern an den Duft von Äpfeln und Birnen. Der charakteristische Geschmack zeichnet sich durch die seidige Kohlensäure und einer ausgeprägten Bitterkeit aus.

Floris Chocolat



Alkohol	4,8%
Herkunft	Belgien
Art	Flavoured Beer, obergärig
Trinktemperatur	5-6 °C

Maronenbraun und leicht trüb locken im Duft ein Hauch von Vanille, getrocknete Früchte und Schokolade. Im Geschmack dominieren Vanille, Schokolade und Fondant mit etwas Koriander und Curacao im Abgang. Diese Spezialbier auf Basis von Weißbier eignet sich als Dessert- oder Cocktailgrundlage.

St. Louis Premium Framboise



Alkohol	2,8%
Herkunft	Belgien, Westflandern
Art	Fruchtbier, obergärig
Trinktemperatur	5-8 °C

Rosa und kristallklar duftet dieses Fruchtbier frisch-säuerlich, so dass einem das Wasser im Mund zusammen läuft. Dieses erfrischende leichte Bier ist ein süß-fruchtiges Himbeerbier auf Lambicbasis. Lambicbiere gären spontan durch Bakterien aus der Luft und entfalten einen regional typischen Geschmack. Auch ideal als Cocktailgrundlage geeignet.

Kasteel Donker



Alkohol	11%
Herkunft	Belgien, Hainaut
Art	Starkbier, obergärig
Trinktemperatur	8-12 °C

Ein dunkles malzig würziges Starkbier mit Portweinnote – ein echtes Spezialbier für Kenner. Die subtile Weichheit im Trinkerleben hebt den Starkbiercharakter hervor. Die Fülle der Aromen reicht von Schokolade, Rosine bis Banane auf einer würzigen Biergrundlage. Der Geschmack wird intensiver je wärmer das Bier getrunken wird.

St. Louis Kriek Lambic



Alkohol	4,5%
Herkunft	Belgien, Hainaut
Art	Fruchtbier, obergärig
Trinktemperatur	5 °C

Diese süße erfrischende leicht säuerliche Kirschkier entsteht auf der Basis von Lambicbier, wobei echte Kirschen (Krieken) für 6 Monate im Fass zu einer echten Bierspezialität heranreifen. Durch diese ursprüngliche Brautechnik entsteht ein köstlich süffiges Kirschkier mit trockenem Abgang.