

Wissenswertes

AMARIS 50

Amaris – nicht von ungefähr kommt die Ähnlichkeit zum lateinischen amarus = bitter, herb. Hier schmecken Sie pure Leidenschaft für Hopfen. Ganz nach nordamerikanischem Vorbild mit fast übertriebenen 50 Bittereinheiten, raffiniert im schlanken Malzkörper eingebunden. Als Aperitif eine feinherbe Vorfreude für jeden Gaumen.



SIMCO 3

Der amerikanische Hopfen Simcoe – kombiniert mit zwei Hallertauer Aromahopfen - gibt dieser Brauspezialität nicht nur ihren Namen, der Hopfendreiklang sorgt auch für das Aroma von Holunder, Aprikose und Mango. Simco 3 ist ein kastanienrotes India Pale Ale, wie es im 19. Jahrhundert in England für die Kronkolonien gebraut wurde. Hopfengestopft, damit es die lange Seereise nach Indien auch unbeschadet überstand. Wie damals so garantiert Ihnen auch heute die Tradition des Hopfenstopfens ein „hopfiges Lebensglück“.



AUGUSTUS 8

Die Riegele Brauer lieben ihre Heimatstadt. So ist das Augustus 8 eine Hommage an Kaiser Augustus, den Gründer der Stadt ‚Augusta Vindelicorum‘, ein einzigartiges fruchtiges Aromenspiel mit 8 % Alkohol. Wenn sie die bernsteinfarbige Flüssigkeit im Rotweinglas in ihren Händen halten, denken sie versonnen an die große Geschichte Augsburgs und an die lange Geschichte ihrer Brauerei. Tun Sie es ihnen nach!



DULCIS 12

Eine süße Verführung ist meist keine schnelle Angelegenheit. 12 Monate kann es dauern und ein zweiter Anlauf ist manchmal notwendig. Dulcis 12 reift in seiner zweiten Gärung ebenso lange. Die doppelte Gärung gibt der belgischen Sorte ihren schönen Namen „Dubbel“. Von den Belgiern, genauer deren Trappistenbieren, kommt die Trappisthefe. Sie trifft auf echten Naturhonig und veredelt damit diese große Brauspezialität.



AURIS 19 & ATOR 20

Auris 19 und Ator 20 sind Zwillinge, der Eine hell und der Andere dunkel. Mit 19% und 20% Stammwürze sind sie starke Bayern. Ein goldenes Feuer brennt in Auris 19 und eine dunkle Versuchung wohnt in Ator 20. Rinder-

steaks, Bergkäse, Wildgerichte oder krustige Schweinebraten schmecken mit den beiden gleich doppelt gut. Probieren Sie es aus!



NOCTUS 100

Noctus erinnert an die Nacht und schwarz wie die Nacht ist auch seine Farbe. 100 schwarze Dunkeleinheiten sehen die Riegele Brauer, wenn sie über den sahnigen Schaum zum flüssigen schwarzen Geheimnis vorstoßen. Kaffeetoten und das Aroma von Bitterschokolade umspielen dabei die Nase. Ein richtiges englisches Imperial Stout entfaltet sich. Erstmals eingebraut als Geschenk für Katharina die Große, als Hofbier der Zaren berühmt, ist dieser Bierstil heute fast vergessen. Öffnen Sie ein Noctus 100 und fühlen Sie sich wie ein russischer Zar!



ROBUSTUS 6

Englische Hafnarbeiter im London des 18. Jahrhunderts schätzten diesen Bierstil, der nach den sogenannten Portern, den Lastträgern benannt ist. 6 Malze und eine Original Irische Ale Hefe bestimmen das Robustus 6. Und genau wie vor 300 Jahren bereitet diese Brauspezialität allen ein malziges Feuerwerk. Anders als zu jenen Zeiten sollte das cremig elegante Robustus 6 heute nicht aus Fässern, sondern mit Bedacht aus einem schönen Stielglas getrunken werden – vielleicht zu einem feinem Steak vom Lamm.



Riegele BierManufaktur

Frölichstraße 26 | 86150 Augsburg
Tel.: 0821-3209-0 | Fax: 0821-3209-80
E-Mail: info@riegele.de
www.riegele-biermanufaktur.de



Riegele BierManufaktur
Brauspezialitäten seit 1386

Brauspezialitäten für den besonderen Moment

Aus dem Hause des Weltmeisters der Biersommeliers



Riegele BierManufaktur
Brauspezialitäten seit 1386

Brauspezialitäten für den besonderen Moment

Aus dem Hause des Weltmeisters der Biersommeliers



Braukunst

Bier ist flüssige Lebensfreude. Nicht nur für Biersommelier-Weltmeister Sebastian Priller-Riegele. Seine Reisen durch die großen Biernationen der Welt waren Inspirationsquelle für die Riegele Brauspezialitäten. Herausgekommen ist eine handverlesene Selektion acht ausgefallener Geschmackserlebnisse. Genießen Sie ein Farbenspektrum von sonnengelb über kastanienrot bis zu tiefschwarz und freuen Sie sich über ein Aromenspiel von zitrusfruchtig bis zu Bitterschokolade.

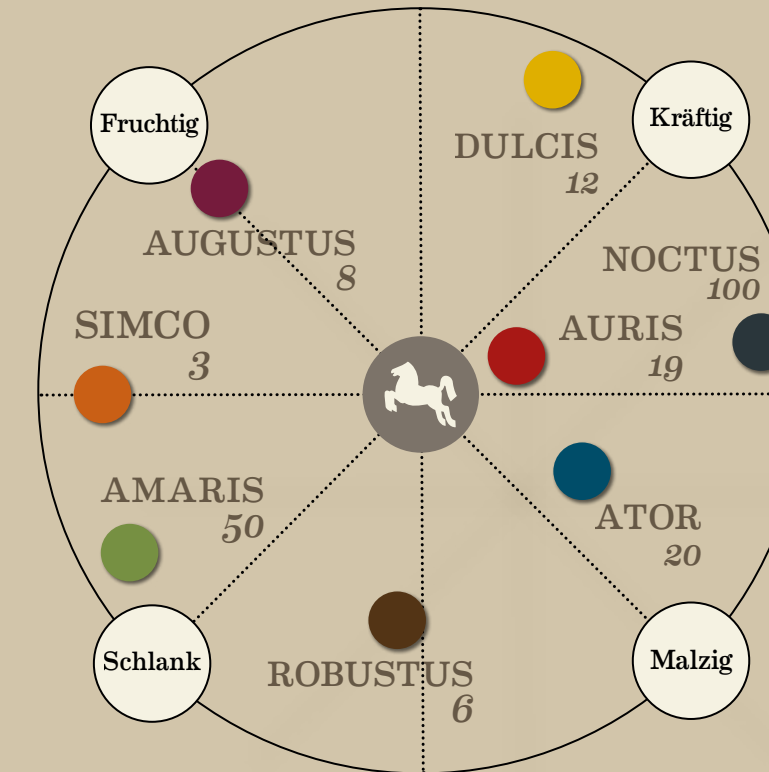
Amaris 50 überrascht Sie mit dem nordamerikanischen Hang zur extremen Hopfung. Mit fünf Malzen bietet das Noctus 100 als Imperial Stout die schwarze, englische Antithese dazu. Dulcis 12 greift wuchtig und süß die Tradition belgischer Dubbel mit zweifacher Gärung auf und mit dem Porter Robustus 6 schmecken Sie das Leben der englischen Hafnarbeiter im 18. Jahrhundert. Auris 19 und Ator 20 sind Braustile der guten alten Zeit Bayerns – einmal golden strahlend, einmal dunkel, aber immer kräftig im Malz. Die angelsächsische Kolonialzeit mit ihrer großen Tradition der India Pale Ales lebt im Simco 3 auf. Augustus 8 setzt Kaiser Augustus, dem Gründer der Römerstadt Augsburg, der Heimat der Riegele BierManufaktur, ein fruchtiges Denkmal.

Genießen Sie Ihre Reise durch die Welt einzigartiger Brauspezialitäten!



Die Riegele Brauspezialitäten im Genussdiagramm

Von fruchtig bis malzig von schlank bis kräftig bieten die Brauspezialitäten einen Streifzug durch weltweite Braukunst.



Tradition

Echte Tradition ist der Zukunft verpflichtet. Entdecken Sie deshalb überraschende Kreationen aus der Riegele BierManufaktur.

Erfreuen Sie sich an Brauspezialitäten aus einer der ältesten Braustätten der Welt. Das goldene Ross ist Gütesiegel dieser Jahrhunderte alten Genusstadt. Seit 1386.



Riegele Brauspezialitäten

AMARIS 50

»Feinherbe Vorfreude«

Genießen Sie das Aromaspiel der Brauspezialität Amaris 50. Dieses Imperial Pilsener verdankt seine 50 geschmackvollen Bittereinheiten einer raffinierten Kombination der sechs Aromahopfen Opal, Tettninger Mittelfrüh, Hersbrucker, Saazer, Hallertauer Select und Mandarina Bavaria.



Farbe	
Aroma	hopfenblumig, Kräuter-Zitrusnoten
Perlage	spritzig mit kräftiger Schaumkrone
Bittere	
Körper	schlank und trocken
Hefetyp	Saccharomyces Carlsbergensis
Alkohol	5 vol.
Genusstemperatur	8° Celsius
perfekt zu	Meeresfrüchten, Salaten, hervorragend als Aperitif

SIMCO 3

»Hopfiges Lebensglück«

Genießen Sie das Aromaspiel der Brauspezialität Simco 3. Dieses India Pale Ale verdankt seinen Geschmack dem Hopfendreiklang von Hallertauer, Mandarina Bavaria und dem amerikanischen Simcoe Hopfen, der bei Null Grad kaltgestopft das Bier im Reifekeller verfeinert.



Farbe	
Aroma	Holunder, Aprikose, Mango
Perlage	lebendig
Bittere	
Körper	vollmundig und komplex
Hefetyp	Riegele Alehefestamm 306
Alkohol	5 vol.
Genusstemperatur	9° Celsius
perfekt zu	Asiatischem, Fisch, hervorragend als Aperitif

AUGUSTUS 8

»Fruchtiges Aromenspiel«

Genießen Sie das Aromaspiel der Brauspezialität Augustus 8. Diese Starkbier-Spezialität verdankt ihre fruchtigen 8 Prozent dem Riegele Zweimaischverfahren mit einer Mischung von Pilsener Malz, Weizenmalz und Münchner Malz und zwei obergärigen Unikathefen.



Farbe	
Aroma	reife Banane an feinen Karamellnoten
Perlage	moussierend
Bittere	
Körper	kräftig und süß
Hefetyp	obergärige Riegele Unikathefe
Alkohol	8 vol.
Genusstemperatur	10° Celsius
perfekt zu	Geflügel, Entenbraten, süßen Desserts

DULCIS 12

»Süße Verführung«

Genießen Sie das Aromaspiel der Brauspezialität Dulcis 12. Dieses belgische Dubbel verdankt seinen Geschmack der Zugabe von Honig und einer 12monatigen zweiten Gärung mit Trappisthefe.



Farbe	
Aroma	Honig und Kandis
Perlage	moussierend
Bittere	
Körper	wuchtig und süß
Hefetyp	Trappisthefe
Alkohol	11 vol.
Genusstemperatur	14° Celsius
perfekt zu	Wildgeflügel, Hartkäse, Apfeiltrüdel

AURIS 19

»Goldenes Feuer«

Genießen Sie das Aromaspiel der Brauspezialität Auris 19. Diese helle Starkbier-Spezialität verdankt ihren Geschmack den 19° Stammwürze aus der historischen Malzsorte 'Steffi' veredelt durch die Riegele Spelzentrennung.



Farbe	
Aroma	nussig und malzaromatisch
Perlage	weich
Bittere	
Körper	kräftig & elegant
Hefetyp	Saccharomyces Cerevisiae 34/70
Alkohol	9 vol.
Genusstemperatur	9° Celsius
perfekt zu	Rindersteaks, gegrilltem Geflügel, Bergkäse

ATOR 20

»Dunkle Versuchung«

Genießen Sie das Aromaspiel der Brauspezialität Ator 20. Diese dunkle Starkbier-Spezialität verdankt ihren Geschmack einer kalten Hauptgärung und einer langen kalten Reifung des 20° Plato starken Malzkörpers.



Farbe	
Aroma	röstaromatisch mit Karamellnoten
Perlage	lebendig
Bittere	
Körper	malzlieblich und stark
Hefetyp	Saccharomyces Cerevisiae 34/70
Alkohol	7,5 vol.
Genusstemperatur	9° Celsius
perfekt zu	Wildgerichten, Hirschgulasch, Schweinebraten

NOCTUS 100

»Schwarzes Geheimnis«

Genießen Sie das Aromaspiel der Brauspezialität Noctus 100. Dieses Imperial Stout verdankt seinen Geschmack und sein schwarzes Auftreten einem 3 Maischverfahren mit Schokoladenmalzen und schwarz gerösteter Gerste.



Farbe	
Aroma	bitterschokoladig mit Kaffeenoten
Perlage	moussierend
Bittere	
Körper	wuchtig und schwer
Hefetyp	Irische Ale Hefe
Alkohol	10 vol.
Genusstemperatur	18° Celsius
perfekt zu	Geräucherten Speisen, Ziegenkäse, Schokoladendesserts

ROBUSTUS 6

»Malziges Feuerwerk«

Genießen Sie das Aromaspiel der Brauspezialität Robustus 6. Dieses englische Porter verdankt seinen Geschmack der irischen Alehefe und einem Malzsextett aus Pale Chocolate Malz, Dark Chocolate Malz und vier weiteren robusten Malzen.



Farbe	
Aroma	Kaffee, Schokolade, Röstmalz
Perlage	weich
Bittere	
Körper	cremig und elegant
Hefetyp	Irische Ale Hefe
Alkohol	5 vol.
Genusstemperatur	11° Celsius
perfekt zu	Steaks vom Lamm, Pilzgerichten, Entrecote

Charakter

Leidenschaft, Hingabe, Wissen. Drei Zutaten für echte Charaktere, drei Zutaten für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse. Weitergegeben von Generation zu Generation in der BierManufaktur der Familie Riegele. Genießen Sie Brauspezialitäten mit Charakter. Seit 1386.

