

Lichtenthalerbräu – Dark US Lager

Lagerbiere verbindet man meist nur mit hellen Bieren und wenn Dunkel, denkt man an die dunklen süßen Doppelmalzbiere aber auch an die herberen deutschen Schwarzbiere. Doch was versteckt sich hinter einem Amerikanischen Dunklen Lagerbier?

Anzeige



© Vouk

entwickelt.

Das **Lichtenthalerbräu** bietet den Wienern schon seit fast 5 Jahren eine ausgewogene Mischung aus hausgebrauten **klassischen österreichischen** und **kreativen internationalen Bierstilen**. Dies spiegelt sich auch bei den angebotenen Speisen wider. Seit 10 Monaten steht nun **Braumeister Markus Steinkamp** am Kessel. Er hat sein Handwerk von der Pike auf gelernt. Nach seiner Brauerlehre in Deutschland hat er auch noch die Meisterprüfung bei **Dömens** abgelegt.

In seiner Berufslaufbahn hat es ihn bis ins ferne Indien verschlagen. Im Lokal finden auch regelmäßig Veranstaltungen statt. Unter anderem ca. alle 2 Monate eine Verkostung von 6 Bieren mit passendem Foodpairing. Heuer hat das Lichtenthalerbräu als 1. Wirtshausbrauerei in Wien aus dem eigenen Bier ein köstliches Speiseeis



© Vouk

Kostnotiz von Biersommelière Karin Vouk:

In einem dunklen Maronibraun präsentiert sich dieses Lagerbier im Glas. Der **Schaum** ist dabei ausgesprochen feinporig, stabil und seine Farbe erinnert an die Crema von Kaffee. Der **Duft** des Bieres weckt mit seiner Röstaromatik wieder die Erinnerung an Kaffee, die von frischhefigen Aromen untermalt wird. **Geschmacklich** bietet das Bier ein ausgewogenes Wechselspiel von malzigen, leicht caramelligen auch fruchtigen Aromen und einer milden erfrischenden Säure, die von einer spritzigen Rezenz noch unterstrichen wird. Der **Abgang** der dunklen Bierspezialität gestartet sich wieder dominant röstaromatisch und wird von einer leicht harzigen Hopfenaromatik begleitet. Auffallend dabei ist auch das cremige Mundgefühl das zusammen mit der leicht nachhängenden Bittere den Durst auf den nächsten Schluck weckt.



© Vouk

Speiseempfehlung:

Bei kleinen Hunger passt der gemischte Salat mit gebratenen Hendlbruststreifen ausgezeichnet zu diesem Dunklen Lager. Beim Hauptgang ergänzen sich die Aromen vom Pulled Pork Burger mit Chilliapfelmus, Krautsalat, Wedges und Jack-Daniels-Sauce (s. Abbildung) sehr harmonisch mit dem Bier. Zum Nachtisch darf das Biereis (aus dunklem Bier) mit Erdbeersauce und Schlag auf keinen Fall fehlen.

Lichtenthalerbräu

Liechtensteinstraße 108
1090 Wien

Dark U.S. Lager

Bierstil: Dunkles Lagerbier
Alkohol: 5,2 % Vol.
Stammwürze: 12,4 °

DAS KÖNNTE SIE AUCH INTERESSIEREN



Bourbon Barrel Kollektion

Biere aus dem Whiskey-Holzfass, eine Besonderheit aus der "Camba Bavaria". [mehr](#)



Mit Innovationen verwirklichen, worauf es ankommt.

Wir nennen es heute Ingenuity for life. Und Werner von Siemens hätte es Erfindergeist genannt. [mehr](#)

ANZEIGE



10 Jahre wein.pur

Wie die Zeit vergeht: wein.pur feiert in diesem Jahr sein zehnjähriges Bestehen und aus diesem Anlass hat die Redak... [mehr](#)



Weinvielfalt Niederösterreich 2016

wein.pur, die Landwirtschaftskammer Niederösterreich, der Weinbauverband NÖ und die NÖ Versicherung haben im... [mehr](#)



Originaler Volvo Service zum festen Preis

Professionelle Wartung und sorgfältige Kontrolle für Ihren Volvo zum attraktiven Festpreis. Jetzt informieren! [mehr](#)

ANZEIGE



GENUSS.REZEPTE-Booklet Vol. 9

GENUSS.pur ist die österreichische Zeitschrift für Genießer, die über die vier großen Themen Genuss, Käse, Fleisch... [mehr](#)

hier werben

powered by plista