



Jahrgangsedition **Ferdinand**

Gebraut in der Stiegl-Hausbrauerei.
Ab 31. Oktober 2014 – solange der Vorrat reicht
limitierte Menge – 5000 Stück der Erstabfüllung

Verkostungsnotiz des Braumeisters

„Rumaromatische Eindrücke begleiten das kupferfarbene Meisterwerk vom Antrunk bis weit in den Nachhall hinein. Eine dichte Textur mit dezentem Mousseux beherbergt Toffee, Kokos, Vanille und Karamell. Der honigtrunkene Gaumen erblickt ein alkoholaromatisches Feuerwerk.“

Name und Biergattung	Imperial Alt Barrel Aged				
Zutaten	Wasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hopfen, Hefe				
Alkohol	10,0% vol.				
Stammwürze	21 ° Plato				
Trinktemperatur	10-14° C				
Kulinarik	▪ gereifter Bergkäse ▪ Tiramisu ▪ Pralinen, Cashewkerne ▪ Zigarren				
Alkohol					
Aromatik					
Bittere					

Zum mittlerweile vierten Mal wurde in der der Stiegl-Hausbrauerei eine Jahrgangsedition gebraut - für uns, wie in den Jahren zuvor, stets die Krönung der Braukunst auf höchster Stufe.

Unsere Braumeister entschieden sich für ein obergäriges Imperial Alt mit 21 ° Plato Stammwürze, welches bereits in den frühen Sommermonaten eingebraut wurde. Nach sechs Wochen Lager- und Reifezeit füllten die Brauer aus der Hausbrauerei das edle Gebräu behutsam in karibische, genauer gesagt aus Martinique stammende, Rumfässer mit Cognac-Vorbelegung. Vier Monate ruhte des Braumeisters Kostbarkeit im Fassreifekeller der Stieglbrauerei um seinen prächtigen Geschmack zu entwickeln.