



Achensee Bier – Haus- und Schaubrauerei Achensee im Langlaufstüberl in Pertisau

Wer, wie, wo, was und ...
„Die brauen sich was am Achensee!“

In der ersten Brauerei am Achensee wird seit 6. Dezember 2010 traditionelles, naturtrübes Achensee Hell und Achensee Weizen gebraut. Gebraut wird nur mit besten Zutaten: Weizen- und Gerstenmalz der Spitzenqualität von Weyermann Malz aus Bamberg, Holletauer Hopfen und bestem Karwendelwasser sowie Speckner Hefe. Mit der österreichischen Dreher-Brauanlage KBA250 werden pro Brautag durch einen Doppelsud 5 hl bzw. 500 l Bier produziert.

In harmonischen Gläsern von Kristallglas Kisslinger eingeschenkt, begeistern seither das naturtrübe und würzige Achensee Hell und das frische, fruchtig-bananige Achensee Weizen unsere Gäste und runden das Speisenangebot sowie die Themen- und Tanzabende im Langlaufstüberl bestens ab. Brauereiführungen, Biervorkostungen sowie Käse-Bier-Verkostungen werden auf Anfrage gerne durchgeführt.

Achensee Bier Hell
Stammwürze: 11,9°
Alkoholgehalt: 4,9 %
naturbelassen und unfiltriert ohne Konservierungsmittel

Das Achensee Hell ist ein untergäriges Vollbier nach eigenem Spezialrezept. Das naturtrübe Bier unterscheidet sich schon optisch sehr von den handelsüblichen „blonden“ Bieren. Angelehnt an das Märzen nach österreichischer Brauart ist das Bier etwas vollmundig, dabei auch angenehm malzig und durch seine Hopfigkeit sehr ausgewogen. Dieses Bier kann zu jeder Gelegenheit getrunken werden und ist ein idealer Begleiter zu Kalten Schmankerln und unserem bekannten Spanferkel sowie Braten und mild-würzigen halbfesten Schnittkäse.

Achensee Weizen
Stammwürze: 11,8°
Alkoholgehalt: 4,8 %
naturbelassen und unfiltriert ohne Konservierungsmittel

Das obergärige Achensee Weizen wird seit dem ersten Sud nach bewährtem Rezept gebraut. Seine naturbelassene schöne helle Farbe und der cremige Schaum sind ein Synonym für dieses frische Bierereignis. Das Achensee Weizen ist typisch fruchtig und liefert ausgeprägte Bananenaromen. Dieses Weizen ist ein idealer Durstlöcher – speziell nach sportlicher Betätigung im Sport- und Vital Park Achensee – und bei Damen und Herren gleichermaßen beliebt. Es ist ein idealer Begleiter für Suppen, Fisch, Geflügel und speziell für Frisch- und Weichkäse. Wir empfehlen es natürlich auch zu unseren frischen und originalen bayrischen Weißwürsten.

Spezialbiere
Saisonal brauen wir diverse Spezialbiere wie z.B.

- » Dunkler Weihnachtsbock – absolutes Genussmittel mit toastartigen, an Schokolade erinnernde Aromen
- » Heller Oster- oder Maibock – starker Malzcharakter mit wenig Röstaromen
- » Oktoberbier – leichteres Starkbier, ideal zu Wildbret und Schlachteller
- » Weitere Spezialbiere nach Verfügbarkeit

Information und Reservierung:
***Hotel Karlwirt
Am Golfplatz 26, 6213 Pertisau
Tel. +43-5243-5206, info@hotelkarlwirt.at
www.hotelkarlwirt.at
www.achenseebier.at