



Brauerei Sonnenberge
3956 Guttet-Feschel
www.brauerei-sonnenberge.ch



BELGISCH DUBBLE



33cl

Das Dubble gehört zu den belgischen Bieren. Es ist sozusagen der kleine Bruder vom Tripel. Die Ursprünge des Dubbles liegen in den dreissiger Jahren des 19. Jahrhunderts. Gebraut wurde das Dubble von Trappisten-Mönchen als Braunbier. Im Gegensatz zum normalen "Alltagsbier" war das Dubble dunkler und stärker eingebraut.

Alle Dubbles sind malzig, obergärig und mit recht trockenem Abgang.



INGWER BIER



33cl

Diesem Bier haben wir während dem Brauprozess frischen Ingwer beigefügt, welches ihm ein erfrischendes Aroma gibt. Lassen Sie sich überraschen!



MANDARINA BIER



5.2 % Vol.

33cl

Dieses Bier hat seinen Namen von Mandarina Bavaria, ein Aromahopfen, der aufgrund der steigenden Beliebtheit von Bieren mit einem fruchtigerem Bouquet entwickelt wurde. Dieser Hopfen ist entstanden durch die Kreuzung der Hopfensorten Hüll und Cascade. Es verleiht dem Bier ein süssliches und fruchtiges Aroma.

Da es sich bei Mandarina Bavaria um einen äusserst hochwertigen Aromahopfen handelt, wird er für hochwertige Biere im Rahmen der Craftbeer-Szene verwendet. Für kommerzielle Gross-Brauereien ist dieser Hopfen zu teuer.



Brauerei Sonnenberge
3956 Guttet-Feschel
www.brauerei-sonnenberge.ch



Das Mir isch glich ist eine neue Kreation. Ein helles leicht herbes Bier. Es enthält zusätzlich eine neue Hopfenzüchtung Namens Ariana. Diese verleiht dem Bier einen angenehmen Geschmack von roten Beeren, Johannisbeere (Cassis), sowie leichte Geschmacksrichtungen von Pfirsich, Birne und Citrus. Dies verleiht dem Bier seinen besonderen Geschmack.



Ein Spezialbier mit feinem Duft nach Grapefruit, Citrus und Holunderblüten mit einem langen etwas bitterem Abgang. Es ist ein hopfenbetontes, obergäriges Bier, dessen Ursprünge in England liegen. Pale kommt aus dem englischen und bedeutet so viel wie blass oder bleich. Auf der einen Seite bezieht sich diese Bezeichnung auf den Einsatz heller Malze (pale malt), zum anderen auf die dadurch resultierende helle Farbe des Bieres. Der Begriff Ale ist ein Synonym aller obergärigen Biere. Ein Pale Ale lässt sich somit als ein helles obergäriges Bier definieren.

Es wurde für das Galmfest (auf der Alpe Galm) gebraut und hat seinen Namen behalten. Es ist eines der beliebtesten Bier, welches wir sehr gut verkaufen.



Das Sommerale ist ähnlich wie das Guttner Ale. Wir haben zusätzlich frische Holunderblüten aus Guttet-Feschel beigegeben, was dem Bier einen erfrischenden Geschmack verleiht.



Der Durstlöscher ist eines unserer neusten Kreationen. Es ist ein leichtes, sehr süffiges Bier, das Richtige gegen den Durst.



Das Gnoggar Bier ist ein Stout-Bier. Die Herkunft des Begriffs Stout geht auf Stout Porter (starkes Porter) zurück, was mit der Zeit auf Stout verkürzt wurde. Eines der bekanntesten Stouts ist wohl das Guinness. Der Name Guinness stammt aus einer Biermarke aus Irland. Die Brauerei Guinness, welche von Arthur Guinness 1759 in Dublin gegründet worden ist. Das Guinness ist bekannt für seine tief schwarze Farbe und seinen hohen Energiegehalt.

Unser Bier ist stärker und weniger dickflüssig als das Guinness, es hat einen feinen, langanhaltenden Abgang welcher an Lakritze erinnert.



Das Dry Stout ist ein sehr dunkles, herbes Starkbier, das aus England stammt. Es ist sehr vielseitig verwendbar und ist in vielen unterschiedlichen Varianten erhältlich. Dieses Bier eignet sich hervorragend zu deftigen Fleischgerichten, Kartoffeln und Desserts. Diese englische Bierspezialität eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Fleischsossen und Mehlspeisen.

Unser Bier ist abgeleitet vom Guinness, welches natürlich auch in Guttet gebraut wird.



Brauerei Sonnenberge
3956 Guttet-Feschel
www.brauerei-sonnenberge.ch



Es ist ein Weizenbier wie das Weizen hell. Die dunkle Farbe entsteht durch das Rösten vom Malz. Dies gibt ihm auch einen intensiveren Geschmack.

Benannt ist das Bier nach der Alpe Oberu, welche sich oberhalb von Guttet und unterhalb der Alpe Galm befindet.



Das Tonkabier wird mit dem selben Rezept wie das Gnoggärbier hergestellt. Gegen Ende der Gärung werden dem Bier Tonkabohnen beigefügt. Die Tonkabohnen stammen meist aus Südamerika auf Trinidad oder dem tropischen Afrika. Es sind die Samen des Tonkabaumes welche dem Bier einen leicht süsslichen nach Vanille duftenden Abgang geben.



Das Märzenbier ist ein untergäriges Bier. Das heisst die Gärung findet bei einer Temperatur von ca. 12 Grad statt.

Im Jahre 1539 wurde in Bayern festgelegt, dass nur vom Tag des hl. Michael (29. September) bis zum Tag des hl. Georg (23. April) gebraut werden durfte. Da in den Sommermonaten die Brandgefahr beim Bier-sieden zu hoch war. Um bis zu nächsten Brausaison nicht ohne Bier zu sein, braute man im März ein besonders, haltbares Bier. Dies erreichte man durch Erhöhung des Gehalts an Stammwürze und Alkohol und durch eine stärkere Hopfung.

Früher wurde das Märzenbier oft auch am Oktoberfest ausgeschenkt.



Ein obergäriges amberfarbenes Bier mit Spalter Hopfen, welches ihm ein blumiges, kräuteriges Aroma verleiht.

Die meisten in der Natur vorkommenden Hefen sind obergärig. Das heisst sie arbeiten am besten bei Temperaturen von 15 bis 20 °C und wandeln hierbei den Malzucker in Alkohol um.



Vor dem 19. Jahrhundert waren die Biere typischerweise dunkel. Das Weissbier, wie das Bier auch genannt wurde, war als helles Bier eine Spezialität, eine Ausnahme. Neben Gerstenmalz durfte nur für das Weissbier auch Weizenmalz verwendet werden, da man ansonsten den Weizen für Mehl und Brot reservieren musste. Der Boom begann in den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts. Ein weiteres typisches Merkmal ist der vergleichsweise höhere Kohlensäuregehalt. Diese Kohlensäure erzeugt im Trunk eine Spritzigkeit.

Das Sunnubärger Weizen hell hat eine fruchtige Geruchs- und Geschmacksnote, welche leicht an Bananen und Zitrusfrüchte erinnert. Es ist gehaltvoll, angenehm zu trinken und überhaupt nicht bitter im Abgang.



Das Jasmin Bier ist ein Indian Pale Ale mit Jasmin Blüten. Das Indian Pale Ale soll im 19. Jahrhundert in England und Schottland für die indischen Kronkolonien mit einem höheren Alkohol- und Hopfengehalt gebraut worden sein. Während des Brauens und der ersten Gärung werden dem Bier Jasmin Blüten beigefügt welchem ihm ein feines Aroma verleihen.