

Aecht Schlenkerla Rauchbier - Märzen

Das Original und Bambergs Spezialität seit Jahrhunderten. Ein dunkles, untergäriges Märzenbier, hergestellt mit ausschließlich Aecht Schlenkerla Rauchmalz aus der hauseigenen Mälzerei. Keine Frage: Es gibt stärkere Biere, doch sollte man das „aechte“ Rauchbier deswegen nicht unterschätzen. Es kann einen ganz schön schlenkern. Sein nach frischem Geräucherten schmeckendes Aroma wird dadurch erzielt, daß der Rauch brennender Buchenholzscheite – ein würziger, duftender Rauch – bereits auf der Schlenkerla-Darre dem Malz vermählt wird, bevor es sich mit edlem Hopfen im Sud vermischt und im 700jährigen Felsenkeller unterm Stephansberg zu einem Bier reift, das großartig süffig schmeckt, besonders wenn es direkt im „Schlenkerla“ getrunken wird.

*Stammwürze: 13,5, Alkohol: 5,1 % Vol.
Ausschank ganzjährig frisch vom Holzfass.
Flaschenverkauf ganzjährig.*



Schlenkerla Rauchweizen

Schlenkerla Rauchweizen ist ein Weizenbier mit zartem Rauchgeschmack. Wie die bayerischen Weißbiere wird es aus einer Mischung von Gersten- und Weizenmalz gebraut. Der Gerstenmalzanteil ist dabei ein Rauchmalz aus der hauseigenen Mälzerei. Das Schlenkerla Rauchweizen kommt naturtrüb mit feiner obergäriger Hefe als Original Flaschengärung zum Ausschank.

*Stammwürze: 13,2%, Alkohol: 5,2 % Vol.
Ausschank ganzjährig als original Flaschengärung.
Flaschenverkauf ganzjährig.*



Helles Schlenkerla Lager

„Schlenkerla Lager“ wird mit feinstem Aromahopfen aus Spalt bei Nürnberg gebraut und reift in den Jahrhunderte alten Stollen unter der Schlenkerla Mälzerei & Brauerei in Bamberg. Es wird in den gleichen alten Kupferkesseln gesotten und mit derselben untergärgigen Hefe vergoren, wie das historische „Aecht Schlenkerla Rauchbier“. Der daraus resultierende subtile Rauchgeschmack, ohne die direkte Verwendung von Rauchmalz, macht das „Schlenkerla Lager“ zu einem ungewöhnlichen und einzigartigen Vertreter des klassischen bayerischen Biertyps „Helles Lager“.

*Stammwürze: 11,5%, Alkohol: 4,3 % Vol.
Das helle Lager wird nur im Rahmen des Gruppenvortrages
beim „Schlenkerla Geschmackserlebnis“ ausgeschänkt.
Flaschenverkauf ganzjährig.*



Aecht Schlenkerla Fastenbier

Das Aecht Schlenkerla Fastenbier ist ein unfiltriertes Rauchbier, das gemäß dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 gebraut wird. Die untergärige Hefe verleiht dem rötlich hellbraunen Fastenbier eine leichte natürliche Trübung. Sein Raucharoma ist schon im Geruch erkennbar und wird begleitet von einer edlen Hopfennote. Im Antrunk entfaltet das vollmundige, süßige Fastenbier ein starkes Malzaroma, das durch den Rauchgeschmack und die dezente Bittere im Nachtrunk abgerundet wird. Durch die nahrhafte Hefe ist im Aecht Schlenkerla Fastenbier die „Brotzeit schon mit drin“.

*Stammwürze: 14,5%, Alkohol: 5,5 % Vol.
Ausschank saisonal von Aschermittwoch bis Ostern vom Holzfass.*



Aecht Schlenkerla Urbock

Ein Rauchbock für die Bamberger Starkbierzeit im Herbst ab Oktober. Gebraut mit 100% Schlenkerla Rauchmalz und monatelang in den alten Felsenkellern unter dem Stephansberg gereift, ist der Urbock vollmundiger und malzaromatischer als das klassische Schlenkerla Rauchbier. Der „große Bruder“ des Märzen.

*Stammwürze: 17,5%, Alkohol: 6,5 % Vol.
Ausschank Oktober bis November vom Holzfass.
Flaschenverkauf saisonal von Okt. bis Januar.*



Aecht Schlenkerla Eiche

Das in der Schlenkerla Brauerei hergestellte Malz wird nach althistorischem Rezept über einem offenen Holzfeuer getrocknet. Während beim klassischen „Aecht Schlenkerla Rauchbier“ dabei traditionell Buchenholz verwendet wurde und wird, darft das Malz für „Aecht Schlenkerla Eiche“ mittels Eichenholz. Das resultierende Eichenrauchmalz hat ein weicheres und vielschichtigeres Raucharoma als das würzige und intensive Buchenrauchmalz. Die so entstehende komplexe Rauchnote in „Aecht Schlenkerla Eiche“ wird ergänzt durch die vielfältige Bittere feinsten Aromahopfens aus der Hallertau. Bernsteinfarben und mit 8% Alkohol reift es in den tiefen Brauerei-Kellern unter dem Stephansberg zu einem ganz besonderen Genuß für Rauchbierliebhaber zur Weihnachtszeit.

*Stammwürze: 19,5%, Alkohol: 8,0 % Vol.
Ausschank im Dezember vom Holzfass.
Flaschenverkauf saisonal im Dezember.*

