

Fior Kurnin

Dieses außergewöhnliche Gebräu ist ein mit Gerste, Weizen, Roggen und Dinkel gebrautes Spezialbier nach belgischer Trappisten-Brautradition. In Belgien, in Frankreich, den Niederlanden und in Österreich gibt es Trappistenklöster. Diese gingen aus dem Zisterzienserorden hervor und brauen Bier seit dem Mittelalter selbst. Nur diese Klöster dürfen ihr Bier auch Trappistenbier nennen.

An diese Tradition wollen wir mit unserem Fior Kurnin anschließen. Sein Name ist althochdeutsch und bedeutet „aus 4 Körnern“. Ausgewählte, bei uns selten verwendete Hopfensorten verleihen diesem Bier seine einzigartige Hopfennote.

Für Gärung wurde eine spezielle belgische Hefe verwendet. Zusätzlich ist es noch einmal in der liegenden Flasche vergoren. Vorsichtig ausgeschenkt erhält man ein leicht naturtrübes helles Bier mit feinem Moussé.

Für Genießen sollten nur spezielle Gläser - Original Fior Kurnin oder Bordeauxgläser - verwendet werden. Sein volles Aroma entfaltet Fior Kurnin bei einer Trinktemperatur von 9 - 12 °C.

Prost!!!



Dipl.-Ing. Peter Döllinger,
Braumeister der Brauerei Koberndorf, 7332 Koberndorf, ☎ 02618 20173