

Produktinformation „Schwarzes Gold“



„Schwarzes Gold“ wird voller Stolz und Pathos die Kohle von den Menschen im Ruhrgebiet genannt. Und „Schwarzes Gold“ heißt unser veredeltes Porterbier, welches wir mit großer handwerklicher Sorgfalt und Leidenschaft für die Menschen und Freunde des Ruhrgebiets gebraut haben. Als die Engländer vor rund 300 Jahren das erste Porterbier brauten, galt es als das Bier der „Porter“, also der Lastenträger im Hafen, und war die Belohnung für einen hart verdienten Durst am Feierabend, so wie es die Arbeiter im „Pütt“ nach Schichtende auch genossen haben. Als Erinnerung und Ausdruck von Respekt haben wir unser „Schwarzes Gold“ aus fünf erlesenen Braumalzen kreiert. „Münchner Malz“ bildet die Basis. Weitere, edle Malzsorten geben dem Bier Noten von Kakao, Karamell und dunkler Schokolade. Kaffee- und Röstaromen mit einer leicht rauchigen Note runden den Geschmack ab. Sie spiegeln so den ehemals rauchigen „POTT“ wider. Zur geschmacklichen Krönung haben wir das Bier mit feinsten Aromahopfen der Sorten „Hallertauer Perle“, „Cascade“ und „Citra“ verfeinert. Sie verleihen dem Bier sein fruchtiges Aroma, geprägt von Grün- und Zitrusaromen. Zu guter Letzt tut die untergärige Hefe in unserem Bier Ihre Arbeit. So wie das „Schwarze Gold“ des Reviers unter Tage gefördert wurde, sorgt sie bei niedrigen Temperaturen für eine reine Gärung und macht es somit zu einem ganz besonderen Genuß. Wohl bekomm's und Glück auf!