



Hochedorfer

BIER-TASTING-TIPPS: DIE RICHTIGE TRINKTEMPERATUR



Die richtige Trinktemperatur von Bier: Ein Genussführer

Bier ist nicht nur ein Getränk, sondern auch ein Kulturgut. Die richtige Trinktemperatur spielt eine entscheidende Rolle, um den Geschmack und die Aromen eines Bieres optimal zur Geltung zu bringen. Doch welche Temperatur ist ideal? Das hängt vom Bierstil ab! Hier ein Überblick, wie du dein Bier perfekt temperierst.

Grundprinzip: Nicht zu kalt, nicht zu warm

Viele Menschen servieren Bier eiskalt, was oft zu einer gedämpften Geschmackswahrnehmung führt. Zu kaltes Bier kann die Aromen und Nuancen, die Brauer mit viel Sorgfalt herausarbeiten, unterdrücken. Andererseits lässt zu warmes Bier unangenehme Noten hervortreten, wie z. B. eine übermäßige Bitterkeit oder Süße.

Die ideale Trinktemperatur nach Bierstil

Helle Biere (z. B. Pils, Helles, Export)

Empfohlene Temperatur: 6–8 °C

Warum? Die frischen, hopfigen Noten und die leichte Malzsüße kommen bei dieser Temperatur besonders gut zur Geltung.

Hefe- und Kristallweizen

Empfohlene Temperatur: 7–10 °C

Warum? Fruchtige und würzige Aromen wie Banane und Nelke entfalten sich bei leicht höherer Temperatur.

Bockbiere

Empfohlene Temperatur: 10–12 °C

Warum? Die hohen Alkohol- und Malzanteile dieser Biere entfalten bei Zimmertemperatur ihre volle Komplexität.

Warum die richtige Temperatur so wichtig ist

Die perfekte Trinktemperatur sorgt nicht nur für ein besseres Geschmackserlebnis, sondern ehrt auch die Handwerkskunst des Brauers. Jeder Bierstil wird mit einem bestimmten Profil im Kopf entwickelt, das durch die richtige Temperatur optimal zur Geltung kommt.

Gönn deinem Bier die Temperatur, die es verdient. Prost!