

Craft Beer - eine neue Bierkultur?

Craft Beer - eine neue Bierkultur?

Was ist Craft Beer? Ist diese Bierkultur wirklich so neu? Wie schmeckt ein handwerklich gemachtes Meditationsbier wirklich? Welches Glas ist wichtig? Lernen Sie, was man unter Craft Beer versteht, wie es schmeckt und was ein Bier zu einem Craft Beer macht. Sie probieren Biere, die sich aus der Masse hervorheben. Probieren Sie die verschiedenen Aromen und Alkoholstärken. Sie probieren Manufakturbiere aus Deutschland und Italien, India Pale Ale, Porter und mehr. Zur Bierbegleitung gibt es Brot, Käse und Salami. Für die Verkostung der jeweiligen Biere und Feinkost wird eine Umlage von 20,00 EUR erhoben und direkt an den Dozenten gezahlt.

Dozent(en):	Leder, Thomas
Veranstaltungsort:	Herborn, Westerwaldstr. 36, Der Korkenzieher
Veranstaltungstag(e):	Freitag
Zeitraum:	Fr. 24.04.2020 - Fr. 24.04.2020
Dauer:	1 Termine
Gebühren:	13,60 €
Mindestteilnehmer:	8
Teilnehmer maximal:	18

Einzeltermine

24.04.2020

18:00 - 21:00 Uhr

Herborn, Westerwaldstr. 36, Der Korkenzieher