

Scottish Ale

Craft Beer

«Fyne Ales Brewery»



FYNE ALES

ESTD FARM BREWERY 2001

Fyne Ales Brewery



Bei der «Fyne Ales» Brauerei wird nach alter
«British Cask Ale Tradition» Bier gebraut.
Durch diese Methode erhalten «Fyne Ales» Biere ein breites
Aroma-Spektrum mit relativ wenig Alkoholgehalt.

Die innovative und kreative Bierschmiede, welche ständig
an neuen Geschmacksrichtungen mit Hopfen aus der neuen
Welt experimentiert, hat sich so eine beachtliches
Sortiment von modernen schottischen Bieren aufgebaut.

Die Philosophie von Fyne Ales:

*Wenn es nicht von unserem Team gebraut wurde, mit unserem Wasser,
dem Hopfen und Malz welchen wir sorgfältig ausgewählt haben,
unserer Hefe oder unseren Maschinen
- dann ist es kein Fyne Ales -
So einfach ist das!*

Wir gehen keine Kompromisse ein wenn es um Qualität geht!

JARL

Hopfiges, blondes Ale



Erstmals 2010, speziell für das Festival «Fyne-Fest» gebraut, ist «Jarl» ein volles Zitrus-Erlebnis und ein super Festival- und Konzert-Bier. «Jarl» ist gebraut mit Citra Hopfen, einer erfrischenden und kräftigen amerikanischen Hopfensorte. «Fyne Ales» war eine der ersten Brauereien in England, die Citra Hopfen verwendete.

Das Ergebnis ist fantastisch!

«Jarl» ist der Bestseller und hat schon eine ganze Reihe repräsentativer Preise gewonnen. Der Name «Jarl» kommt von den norwegischen Earls (Jarls), die die Gegend um Argyll im 12. Jahrhundert besetzt hatte.

Degustationsnotizen:

Ein tolles Bier mit einer leichten goldenen Farbe und starken Zitrus- und Hopfenaromen. Diese dominieren zunächst auf der Zunge, enden dann aber mit einem leichten, erfrischend trockenen Abgang.

Alkoholgehalt: 3.8%

Hopfen: Citra

Malz: Maris Otter Extra Pale & Weizen

HURRICANE JACK

Blondes, fruchtiges Hopfen Ale



«Hurricane Jack» war ursprünglich ein Degustationsexperiment, hat aber durch das Zusammenspiel von geröstetem Malz und Weizen so gut gefallen, dass es nun zum Sortiment gehört.

«Hurricane Jack» ist mit Amarillo und Cascade Hopfen gebraut welche sich mit ihren Zitrusaromen hervorragend ergänzen. Das Ergebnis ist ein grossartiger Durstlöscher der gerne in Gesellschaft genossen wird.

Degustationsnotizen:

Ein Bier mit goldener Farbe, Aromen von süssem Malz und leicht fruchtigem Hopfen. Feine Zitrusaromen mit einem Hauch Mandarine und schönem Zitronen Kick im Abgang.

Alkoholgehalt: 4.4%

Hopfen:

Amarillo und Cascade

Malz:

Maris Otter Pale & Weizen

AVALANCHE

Strohfarbenes, sehr hopfiges Ale



«Avalanche» wurde zum ersten Mal 2007 vom Braumeister Wil Wood gebraut. Es wird mit «Wils» liebsten Hopfensorten gebraut: Cascade und Liberty. Der Hopfen Cascade und Liberty bringt Noten und Aromen von Grapefruit und Zitrusfrüchten zum Ausdruck und gibt dem Bier damit verschiedene Geschmacksschichten.

«Wil» hat den Namen für dieses Fyne Ales Bier von der Band «I am the Avalanche». Avalanche bedeutet Lawine, was ideal zu diesem Bier passt. Es ist eine wahre Geschmackslawine für den Gaumen.

Degustationsnotizen:

Dieses fein-goldene Ale startet mit einer tollen Zitrusnote in der Nase.

Ein vollmundiges, fruchtiges Bier mit einer erfrischenden Hopfennote.

Endet mit einem langen bittersüßen Nachgeschmack.

Alkoholgehalt: 4.5%

Hopfen: Cascade & Liberty

Malz: Maris Otter Pale & Weizen

HIGHLANDER

Starkes, traditionelles Ale



Der «Highlander» war das erste Bier, das von Fyne Ales am St. Andrews Day 2001 gebraut wurde. Es hat von allen unseren Bieren die meisten Preise gewonnen und bringt immer noch jährlich zahlreiche Auszeichnungen nach Hause.

Die sorgfältig erprobte Hopfenmischung bringt ein starkes, traditionelles Ale hervor, das gefährlich einfach zu trinken ist.

Der «Highlander» wurde das erste Mal gebraut, als die Farm seine erste eigene Herde Highland Cattle bekommen hat und wurde auch nach diesen benannt.

Degustationsnotizen:

Ein dunkles, bernsteingoldenes bitter-süßes Ale mit dem feinen Geschmack von karamellisiertem Malz und einem Spritzer Zitrone. Der volle Geschmack des Malz mit einem Hauch Toffee und weichen Zitrusaromen sowie einem leichtem bitteren, hopfigen Abgang.

Alkoholgehalt: 4.8%

Hopfen: Mount Hood, Celeia

Malz: Maris Otter, Crystal Malz & Weizen

MAVERICK

Dunkles, robustes Bitter Ale



«Maverick» war das dritte Bier von «Fyne Ales» und wurde 2002 zum ersten Mal gebraut. Es ist ein traditionelles Bitter und jenes in unserem Sortiment, welches den meisten traditionellen British Ale Trinkern am besten schmeckt.

«Maverick» hat ein ehrliches, simples Aroma und wird mit zwei Sorten britischem Hopfen gebraut: Während «Bramling Cross» für das Aroma und den Geschmack mit einer Note schwarzer Johannisbeeren verantwortlich ist, wird der Hopfen «Challenger» für die spritzige Bitterkeit hinzugegeben.

Degustationsnotizen:

Ein rötlich-kupferfarbenes Ale mit dem Aroma von verschiedenen Früchten und karamelisiertem Malz. Mit einem hopfigen Geschmack kombiniert, gibt das ein wundervoll ausbalanciertes Bier.

Alkoholgehalt: 4.2%

Hopfen:

Bramling Cross, Challenger

Malz:

Maris Otter Extra Pale, Weizen, Crystal & geröstete Gerste

VITAL SPARK

Ein sehr vollmundiges, dunkles Ale



"Vital Spark" ist ein Bier, dass sich nur schwer in eine Schublade stecken lässt. Es beansprucht seinen Platz unter den Stouts, Porters und den milden Bieren, hat aber durch seinen einzigartigen Charakter bereits viele Freunde unter den Biertrinkern gefunden, darunter auch zahlreiche Bier-Kritiker.

Mit klarem Hopfenduft in der Nase entwickeln sich die vollen, dunklen Malzaromen auf der Zunge. Das rote Ale ist voller gerösteter Gerste und mit dem Amarillo- und Cascade-Hopfen hat es einen einzigartigen köstlichen Geschmack.

Degustationsnotizen:

Ein dunkelrotes Bier mit dem Aroma von Beeren und geröstetem Malz, das sich im Abgang lang und trocken entwickelt. Sehr einfach zu trinken.

Alkoholgehalt: 4.4%

Hopfen:

Amarillo, Cascade

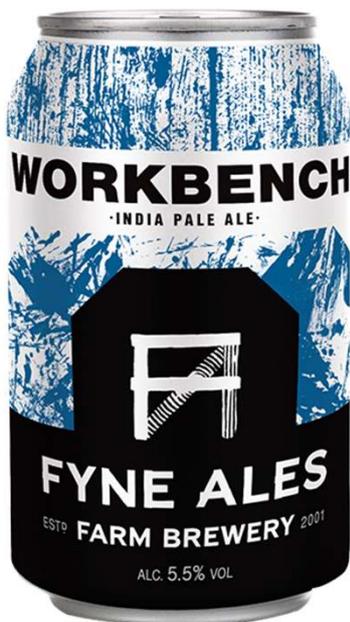
Malz:

Maris Otter Pale Malz,
Dark Crystal, geröstete Gerste,
Weizen

WORKBENCH IPA

Die Hopfen Fusion

Beim Workbench IPA-Projekt ging es um die Erforschung des IPA Bierbrau-Handwerks. Ein besonderes Augenmerk galt den verschiedenen Hopfen-Kombinationen und Infusionsmethoden. Dabei entstand immer wieder eine neue Aromavielfalt. Insgesamt wurden 4 verschiedene Workbench IPA Versionen gebraut und von Bierliebhaber getestet. Dieses Workbench IPA ist der finale Wurf im Rahmen des IPA Projekts und die Summe aller Verkostungen.



Das Workbench IPA besteht aus Citra, Nelson Sauvin, Summit und Mosaic Hopfen, die aus den neuen Welt stammen und für ihr Aromaprofil bekannt sind. Es ist fett, frisch und unglaublich durstlöschend - diese finale Rezeptur wird sicher viel Freude machen.

Degustationsnotizen:

Reife Pfirsicharomen mit einem Hauch von Pfeffer. Anhaltender Abgang mit feinen Gewürznoten. Eine leckeres IPA mit facettenreicher Hopfen Vielfalt.

Alkoholgehalt: 5.5%

Hopfen: Citra, Nelson Sauvin, Summit, Mosaic

Malz: Extra Pale, Gerösteter Weizen, Carapils

MILLS & HILLS

Ein Imperial Stout der Königsklasse



Das Bier entstand in Zusammenarbeit mit der Brauerei De Molen aus den Niederlanden. Das Ergebnis ist ein modernes aber doch klassisches Imperial Stout mit 9.5% Alkohol. Dafür wurden neue Welt Hopfen wie Sorachi Ace und Calypso verwendet, welche dem Bier eine einzigartige Dimension hinzufügen die den Körper vollmundig und fleischig machen.

Degustationsnotizen:

Eine tiefschwarz Imperial Stout mit dunkler Karamell farbigen Krone.

Das Aroma, Pflaumen und dunklem Früchtecake mit einem leichten Mellassesirup Geschmack, hat einen langen und warmen bitter Abgang.

Alkoholgehalt: 9.5%

Hopfen: Challenger, Magnum, Polaris, Sorachi Ace, Calypso

Malz: Pale Malt, Brown Malt, Crystal Malt, Torrefied Wheat, Chocolate Malt, Roast Barley.

LOS HERMANOS



**ist der Schweizer
Importeur für
«Fyne Ales» Biere**

**Los Hermanos GmbH
Hofmattweg 3
5603 Staufen**

**info@los-hermanos.ch
www.los-hermanos.ch**