

Berlinreise – 2. Tag

Schneeeule Berlin

Am Samstag um 11:30 (ich war sehr dankbar für diese Uhrzeit!!!) ging es los mit einem Tasting durch Ulrike Genz (Brauerin und Gründerin der Schneeeule) und ihren Mann im Beereau in Berlin.

Die Schneeeule, gegründet 2016, ist spezialisiert auf die Berliner Weisse – den früheren Champagner des Nordens. Ich bin (war) bei dem Thema noch total unbedarfte. Sauerbiere habe ich schon verschiedene getrunken, von denen ich einige super fand, anderen jedoch nicht viel abgewinnen konnte. Daher war ich sehr neugierig auf die Biere der Schneeeule ☺.



Gestartet wurde mit einer frisch gezapften „Jungen Weissen“, die mit Kweik Hefe vergärt wurde. Das war ein spitzen Einstieg! Ein total leichtes (ca.2,5%), prickelndes Bier mit angenehmer Säure. Super erfrischend. Danach folgte eine „historische“ Weiße (Marlene), 2 Jahre alt, bei der wir gleich noch lernen durften, wie man sie richtig einschenkt, damit nicht der ganze Hefebodensatz direkt im Glas landet.

Im Anschluss daran gab es eine 4 Jahre alte Gipfel-Weisse (wie Champagner!). Es folgten „Kennedy“ (ein Spiel mit Hopfen), „Yasmin“ (mit Yasmin vergärt) und „Irmgard“/„Inge“ (mit Ingwerwurzel und Orangenschale).

Mein Fazit: alle gut! (bis auf den Bierfehler natürlich) Meine Favoriten: die junge Weisse und Irmgard. Aber generell ein tolles Getränk – wenig Alkohol, super spritzig und erfrischend, perfekt im Sommer oder als Aperitif!

Übrigens: echte Berliner Weisse gibt es ansonsten nur noch von Lemke und Berliner Berg.

