



Mit freundlicher Unterstützung durch



und



Medienpartner



---

## THEMA DES WETTBEWERBS 2013: THYMUS VULGARIS KATEGORIE: KULINARIK & GENUSS

---

PROJEKTTITEL:

**Thymianbier**

---

### EINGEREICHT VON

Herzog-Hofbräu; Fr. Anita Herzog

Kontakt: <http://www.herzog-hofbraeu.at/>

---

### PROJEKTKURZBESCHREIBUNG

Thymianbier:

Die sonnige Bernsteinfarbe und der feinporige Schaum erfreuen das Auge. Milde Rezenz mit dem schlanken Körper, die Bittere vorhanden aber nicht aufdringlich, das Duett von Malz und Thymian mit seinen feinwürzigen Kräuteraromen erfreuen die Nase und treffen auf die Geschmacksnerven der Zunge, bis zum glanzvollen Abgang; Erinnerungen an den letzten Urlaub im Süden werden wach.

**Sonstige Anmerkungen:** Bei Herzog Hofbräu Bieren werden nur natürliche Rohstoffe verwendet (keine künstlichen Aromen oder Konzentrate). Die Biere werden nicht pasteurisiert und nicht filtriert; dadurch bleiben die Mineralstoffe und Vitamine sowie der Frischegeschmack erhalten. Die Biere enthalten nur natürliche Kohlensäure und sind für den Körper sehr gut verträglich.