

Es geht auch ohne

Das alkoholfreie India Pale Ale von Lola Bier macht keine geschmacklichen Kompromisse. Es ist hopfig, bitter und hat die für den Stil typische Fruchtnote.

Sozial engagiert

Hinter dem Lola Bier steht der Berner Lorraineladen, kurz Lola. Dieser unterstützt Menschen mit Suchtproblemen und psychosozialen Schwierigkeiten.

Fruchtiger Hopfen

Den zwei Hopfensorten Simcoe und Mosaik verdankt das Bier seine überaus fruchtige Note.

Bemerkenswert bitter

Dieses Bier bringt es auf satte 45 Bittereinheiten, sogenannte IBU (International Bitterness Units), was für ein alkoholfreies Bier beachtlich ist.



PATRICK THOMI
BRAUMEISTER UND
BIERSOMMELIER

Spritzig, süss und schlank

Mit der starken Fruchtigkeit und den Malzaromen ist der Bierstil IPA ideal, um das Fehlen des Alkohols als Aromaträger auszugleichen. Im Glas zeigt sich das Lola kräftig amberfarben mit einer deutlichen Trübung. Der stabile Schaum legt sich feinporig drüber. Die Nase ist sehr hopfig und erinnert stark an Pinienharz. Auch die ursprüngliche Bierwürze nehme ich wahr. Am Gaumen schäumt das Bier stark und wirkt spritzig. Der Körper ist schlank und die leichte Süsse nimmt im Nachtrunk deutlich zu. Gefolgt von einer kräftigen, spät eintretenden Bitterkeit mit fruchtigem Hopfenaroma. Eine gute Ergänzung, mit 5 bis 7 Grad, getrunken zu einem Massaman Curry oder Hot Chickenwings.

Lola Bier alkoholfrei
Fr. 3.80/33 cl, erhältlich in grösseren
Coop-Läden und unter:

 www.coopathome.ch



Die Hefe ist Königin

Spezielle Hefe kommt beim Brauen zum Einsatz, damit der Malzzucker nicht in Alkohol umgewandelt wird. Viele Grossbrauereien extrahieren den Alkohol meist nachträglich.