



Kontakt:
Deutsches
Hopfenmuseum
Wolnzach

Elsenheimerstraße 2
85283 Wolnzach
Tel. o 84 42 / 75 74
Fax o 84 42 / 71 15
info@hopfenmuseum.de
www.hopfenmuseum.de

Öffnungszeiten:
Di–So 10–17 Uhr
Führungen nach Voranmeldung



Bier ist sehr viel mehr als man gemeinhin denkt. In der Welt von Hopfen und Malz schlummern ungeahnte Genüsse, unzählige Aromen, Stile, Geschmacksfarben. Ein besonderer Genuss ist die Kombination ausgesuchter Biere mit edler Schokolade.



Deutsches
Hopfenmuseum
Wolnzach

*„Die schönste Harmonie
entsteht durch
Zusammenbringen
der Gegensätze.“*

Heraklit

**Zweckverband
Deutsches
Hopfenmuseum**

Bezirk Oberbayern

Landkreis
Pfaffenhofen a. d. Ilm

Markt Wolnzach

Verein
Deutsches
Hopfenmuseum e. V.



Bier und
Schokolade

Das Beste aus zwei Welten



Bier von seiner Schokoladenseite

Lassen Sie sich verführen von einem ganz neuen Geschmackserlebnis. Genießen Sie die besten Zusammenstellungen von edlen Bieren aus der ganzen Welt mit feinen Grand Cru Schokoladen – Sie werden dahinschmelzen.

Wieso schmecken manche Biere nach Kakao? Welche Bierstile passen am Besten zu welcher Schokolade? Woher kommen die vielen Aromen im Bier? Was sollte man über die Herstellung von Schokolade, Hopfen und Malz wissen? Bei diesem ungewöhnlichen Verkostungserlebnis enthüllen wir Ihnen diese und andere (bitter)süße Geheimnisse.

Ebenso wie Schokolade sind auch Bier und seine wichtigste Würzzutat, der Hopfen, nicht einfach nur bitter. Wer Bier verkostet, fragt nach Farbe, Aroma, Geschmack und nach der Zusammensetzung der Bittere. Wie bei feiner Schokolade. Biere können extrem vielschichtig schmecken und in Kombination mit Schokolade entstehen weitere, oft völlig unerwartete Geschmacksnuancen.

„Das Ungewöhnlichste an dieser Kombination ist, dass sie kaum einer kennt...“



Bier und Schokolade - International

Verkostung von 6 Spitzenbieren aus aller Welt und 6 Grand Cru Schokoladen

Mindestteilnehmerzahl 10 Personen

Dauer jeweils 1,5 bis 2 Stunden

Nur nach Voranmeldung

Bier und Schokolade - Bayerisch

Verkostung von 6 bayerischen (Sieger-)Bieren und 6 Grand Cru Schokoladen

