

Rauchbier

Arôme : Un mélange de fumée et de malt. Les notes de fumée peuvent varier de subtiles à très fortes. Le malt peut être faible à modéré. Les arômes de houblon sont faibles à nulles. Aucun ester fruité, diacétylène ni DMS.

Apparence : Une bière scintillante avec une mousse riche et teintée. Ambrée rousse à brune.

Flaveur : Ressemble au nez. Le côté riche et malté de la bière doit être évident malgré la présence parfois puissante de fumée. Peut être maltée et sucrée avec une finale sèche reflétant la fumée. Amertume modérée. Flaveurs de houblon faibles à nulles. Aucun ester fruité, diacétylène ni DMS. Des notes de brûlé, de caoutchouc et de phénols sont vues comme des défauts.

Rondeur : Moyenne. Effervescence moyenne à moyenne forte. L'astringence serait inappropriée.

Impression générale : Une Märzen avec des arômes et flaveurs de fumée. Un peu plus foncée qu'une märzen.

Historique : Une spécialité locale de Bamberg en Franconie. Le malt fumé sur un feu de hêtre est utilisé dans sa fabrication. L'intensité de la fumée dépend des brasseries et des malteries produisant le malt fumé (rauchmalz).

Commentaires : L'intensité de la fumée varie beaucoup. Ce ne sont pas toutes les interprétations qui sont très fumées.

Exemples commerciaux du style : Schlenkerla Rauchbier Märzen, Kaiserdom Rauchbier

Description inspirée du *Beer Judge Certification Program*

Institut de la bière
145, rue Pierre Falcon, La Prairie (Québec) J5R 6L2
www.institutdelabiere.com