



Brunnenbräu Bier-Blog – Newsletter 06/25 (87)

Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see below)

Barley Wine – Gerstenwein ... Was für ein gewaltiger Bierstil!

Die Legende sagt, er sei in Großbritannien entstanden, weil der richtige Wein, also der aus Trauben gekelterte, dort so selten, exklusiv und teuer war, dass ihn sich nur die Allerbetuchtesten hatten leisten können und selbst die Upper Middleclass meistens auf den Genuss eines solchen verhältnismäßig hochprozentigen und sensorisch komplexen Edelgetränks verzichten musste.

Barley Wine ist natürlich kein echter Wein, sondern ein Bier – ganz klassisch aus vermälzter Gerste, Hopfen, Hefe und Wasser gebraut. Aber auf eine Art, die dieses Bier zu einem Genusswunder macht, zu einem Getränk, das in kleinen Schlucken vor dem offenen Kamin im Gespräch mit guten Freunden oder an einem langen Winterabend zusammen mit einem guten Buch genossen werden kann und soll!

Barley Wine ist ein sehr weit definierter Bierstil – dieses Bier hat, natürlich, einen überdurchschnittlich hohen Alkoholgehalt, der von acht bis rund zwölf Volumenprozent reicht, in Einzelfällen auch noch deutlich höher. Seine Farbe kann von dunklem Gold bis hin zu tiefem Mahagoni oder dunklem Rubinrot reichen, und sein Aromaspektrum ist – zumindest beim klassischen, britischen, Barley Wine – stark vom Malz geprägt: Brotige oder keksteigartige Noten, feine Karamell- oder Toffee-Akzente, vielleicht auch mal ein leichter Tupfer von Melasse, und darüber schweben warme und komplexe Fruchtaromen, die an Trockenobst, eingelegte Pflaumen oder an Feigen und Datteln erinnern können und besonders gut zur Geltung kommen, weil das Bier nur gering gesundet ist, also sehr weich und nicht spritzig daherkommt. Je nach Lagerung können auch schwere, wenige Noten hinzukommen, die an einen Sherry oder Portwein erinnern und die Bezeichnung GerstenWEIN somit vollends rechtfertigen.

Den Alkohol kann man gut spüren, aber nicht als scharfe Spritigkeit, sondern eher Mund und Rachen sanft erwärmend, mit einer spürbaren, fast schon öligen Textur – letztere sieht man oft auch sehr schön, wenn man einen Barley Wine in einem Cognacschwenker genießt und diesen, seinem Namen entsprechend, ein wenig schwenkt. Wie bei einem schweren Wein oder einem Weinbrand sieht man dann auch bei einem Barley Wine dicke und ölige Tropfen sachte am Glasinneren herabrinnen.

Manche Barley Wines werden auch in Holzfässern ausgebaut – sei es in Erstbelegung, um holzige, vanilleartige Aromen in das Bier zu bekommen, sei es in Zweitbelegung, um von der Spirituose, die zuerst im entsprechenden Fass gewesen ist, zu profitieren – Whisky, Rum, Rotwein oder was auch immer. Ein ungeheuer komplexes Feld.

Ein guter Barley Wine wird beim Genuss trotz aller Wucht nicht zu klebrig. Die Rolle, die beim kräftigen Wein die Gerbstoffe aus der Traube spielen, übernimmt bei diesem Bierstil der Hopfen. Eine durchaus kräftige, aber niemals raua oder gar kratzige Bittere nimmt die Süße des Malzes auf und balanciert sie aus, und so werden selbst Bitterwerte von mehr als 50 IBU, die sonst schon fast als Hammerschlag auf die Zunge empfunden werden, im Zusammenspiel mit den komplexen Zuckern harmonisch und sanft.

Eine wunderbare Alternative zu einem schweren Wein und ein Bierstil, bei dem mir beim Beschreiben seiner Sensorik schon das Wasser im Munde zusammenläuft ... Und einer, bei dem ich immer so ein bisschen über die rechtliche Problematik nachdenke: Als Gerstenwein darf ein solches Bier nämlich nicht angeboten oder verkauft werden. Der unaufgeklärte Konsument könnte ja meinen, tatsächlich einen „richtigen“ Wein unter dieser Bezeichnung zu bekommen. Im englischen Sprachraum umgeht man das Problem, indem man statt eines Barley Wine, also eines Weins aus Gerste, einen Barleywine, also einen Gerstenwein anbietet. Im Deutschen funktioniert diese Unterscheidung leider nicht so gut, da das Kompositum Gerstenwein in vielerlei Hinsicht interpretierbar ist und in die Irre führen kann, und so bieten die meisten deutschen Kreativbrauer diesen Bierstil kurzerhand unter der englischen Bezeichnung an, machen dann aber keinen großen Unterschied zwischen Barley Wine oder Barleywine.



Barley Wine macht Lust auf Verkostung!

Wenn jetzt die kalte Jahreszeit naht, ist es höchste Zeit, sich ein paar gute Barley Wines zu besorgen und in den kühlen Keller zu stellen – 14°C sind nicht nur eine gute Lager- sondern auch eine hervorragende Trinktemperatur für diese Biere. Vielleicht kauft man sich auch gleich ein paar Flaschen mehr – denn einen gut gebrauten Barley Wine kann man durchaus auch mal ein oder zwei Jahre lang lagern, bevor man ihn genießt.

Hoffen wir also auf knackig kaltes Winterwetter, damit wir viele Abende haben, die den Genuss eines schönen Barley Wines rechtfertigen!

Zum Wohl!

Volker

P.S. Ich hoffe, Ihr habt Spaß an meinen bierigen Geschichten, Anekdoten und Berichten. Wisst Ihr eigentlich, dass ich als Biersommelier auch [durch das deutschsprachige Europa toure](#)? Ich mache unterhaltsame und kurzweilige Verkostungen, bei denen ich je nach Wunsch witzige, mitreißende, begeisternde Texte über Bier deklamiere, performe, vorspiele. Texte, bei denen kein Auge trocken bleibt, Texte, die Spaß machen, Texte, die Durst machen, Texte, bei denen man trotz Zwerchfellkrämpfen vor Lachen noch etwas lernt. Über Bier, über seine Geschichte, seine Kultur. Und davor, dazu und danach gibt's Bier. Aber nicht einfach nur irgendein Bier, sondern gutes, spannendes, seltenes Bier. Bierstile aus Deutschland und der Welt. Flaschen und Dosen aus kleinen, kleineren und kleinsten Brauereien.

Oder ich nehme Euch mit auf eine Reise durch die Welt der Bierstile. Biere aus aller Welt? Eine ganze Reihe Weihnachtsbiere? Die besten Weizenböcke Bayerns? Biere aus Finnland? Aus Polen? Aus Belgien? Immer sind feine Biere, spannende Geschichten und viel Spaß garantiert!

Hättet Ihr auch mal Interesse an so einer kurzweiligen, bierigen Veranstaltung? Als Gastgeber oder als Teilnehmer?
[Sprecht mich an!](#) Oder schaut nach [den nächsten Terminen!](#)

Ansonsten findet Ihr alle seit dem letzten Newsletter erschienenen oder rekonstruierten Blog-Beiträge am Ende dieses Newsletters.

Für ältere Ausgaben meines Newsletters schaut bitte im [Archiv](#) nach.



Brunnenbräu Bier-Blog – Newsletter 06/25 (87)

Dear Friends and Beer Aficionados all over the world!

(auf Deutsch siehe oben)

Barley Wine ... What a magnificent beer style!

Legend has it that it originated in Great Britain because real wine, that is, wine made from grapes, was so rare, exclusive, and expensive there that only the wealthiest could afford it, and even the upper middle class usually had to forgo the enjoyment of such a relatively high-alcohol and sensorically complex noble beverage.

Barley Wine is, of course, not a true wine, but a beer – brewed in the classic way from malted barley, hops, yeast, and water. But in a way that makes this beer a true delight, a drink that can and should be savoured in small sips in front of a fireplace while chatting with good friends or on a long winter evening with a good book!

Barley Wine is a very broadly defined beer style – this beer has, of course, an above-average alcohol content, ranging from eight to around twelve percent by volume, and in individual cases even significantly higher. Its colour can range from dark gold to deep mahogany or dark ruby red, and its aroma spectrum is – at least in the classic, British, Barley Wine – strongly influenced by the malt: Bready or biscuit-like notes, delicate caramel or toffee accents, perhaps even a light touch of molasses, and above these hover warm and complex fruit aromas that can be reminiscent of dried fruit, stewed plums, or figs and dates, and which come into their own particularly well because the beer is only lightly carbonated, meaning it is very smooth and not effervescent. Depending on the aging process, heavy, wine-like notes can also be added, reminiscent of sherry or port wine, thus fully justifying the name Barley WINE.

The alcohol is clearly noticeable, but not as a harsh, burning sensation; rather, it gently warms the mouth and throat, with a perceptible, almost oily texture – the latter is often beautifully visible when you enjoy a barley wine in a cognac snifter and swirl it around a little. Just like with a heavy wine or a brandy, you can then see thick, oily droplets slowly running down the inside of the glass.

Some barley wines are aged in wooden barrels – either in first-fill barrels to impart woody, vanilla-like aromas to the beer, or in second-fill barrels to benefit from the spirit that was previously in the barrel – whisky, rum, red wine, or whatever. It's an incredibly complex field.

A good barley wine, despite all its intensity, doesn't become too sticky when you drink it. The role that tannins from the grapes play in a strong wine is taken over by the hops in this beer style. A decidedly strong, but never harsh or even scratchy bitterness absorbs and balances the sweetness of the malt, hence, even bitterness levels of more than 50 IBU, which would otherwise be perceived as almost a hammer blow to the tongue, become harmonious and smooth in combination with the complex sugars.

A wonderful alternative to a heavy wine and a beer style that makes my mouth water just describing its sensory characteristics ... And one that always makes me think a little about the legal issues: Such a beer may not be offered or sold as "barley wine". The uninformed consumer might think they are actually getting a "real" wine under this name. In English-speaking countries, the problem is circumvented by offering a "Barleywine", i.e., a wine made from barley, instead of a "Barley Wine", which might be perceived as a grape wine with added barley. Unfortunately, this distinction doesn't work so well in German language, since the compound word "Gerstenwein" (for Barley Wine) is open to many interpretations and could be misleading. Thus, most German craft brewers simply offer this beer style under the English name, but then don't make much of a distinction between "Barley Wine" or "Barleywine".



Barley Wine makes you want to taste it.

As the cold season approaches, it's high time to stock up on some good barley wines and store them in a cool cellar – 14°C is not only a good storage temperature but also an excellent serving temperature for these beers. You might even want to buy a few extra bottles – because a well-brewed barley wine can certainly be aged for a year or two before you enjoy it.

So let's hope for crisp, cold winter weather so we have plenty of evenings that justify enjoying a delicious barley wine!

Cheers!

Volker

P.S. I hope you enjoy my beer-related stories, anecdotes, and reports. Did you know that as a beer sommelier, I also [tour German-speaking Europe](#)? I conduct entertaining and engaging tastings where, depending on your preference, I recite, perform, and act out witty, captivating, and inspiring texts about beer. Texts that will have you in stitches, texts that are fun, texts that make you thirsty, texts that, despite your diaphragm cramps from laughing so hard, still manage to teach you something. About beer, its history, its culture. And before, during, and after, there's beer. But not just any beer, but good, exciting, rare beer. Beer styles from Germany and around the world. Bottles and cans from small, smaller, and smallest Breweries.

Or I can take you on a journey through the world of beer styles? Beers from all over the world? A whole range of Christmas beers? The best wheat bocks in Bavaria? Beers from Finland? From Poland? From Belgium? Fine beers, exciting stories and lots of fun are always guaranteed!

Hence, if you might be interested in such an entertaining, beery event, be it as a host or as a participant, just [talk to me!](#) Or check out [the next dates](#)!

Besides this, you will find all blog posts published or reconstructed since my last newsletter at the end of this newsletter.

For older issues of this newsletter, please see the [archive](#).

List of recently added entries:

[Bierhalle Katowice](#) [restored] DEU, 18th June 2009

[Bierhalle Katowice](#) [restored] ENG, 18th June 2009

[Brauerei Sauer](#) [restored], 30th December 2011

[Kaltenberg Sörház & Étterem](#) [restored], 5th June 2012

[De Sint-Sixtusabdij van Westvleteren](#) [restored], 17th October 2012

[Kolumnen – Bierige Bemerkungen vom Brunnenbräu](#), 21st December 2023

[Rezension: Brau Union Österreich – #bierkultur Bericht 2023](#), 26th December 2023

[Rezension: Conrad Seidl – Bier Guide 2023](#), 25th January 2024

[Paulaners am Großneumarkt](#), 28th January 2024

[Rezension: Verein zur Förderung der Fränkischen Braukultur – Fränkische Braukultur](#), 4th March 2024

[Bierhalle Bydgoszcz](#), 6th March 2024

[Kolumnen: Bierige Bemerkungen vom Brunnenbräu](#), 7th March 2024

[Browar Elbląg](#), 12th March 2024

[Jabeerwocky Łódź](#), 21st May 2024

[Kufle i Kapsle Nowy Świat](#), 22nd May 2024

[Browar Warszawski](#), 24th May 2024

[Jan Olbracht Browar Staromiejski](#), 25th May 2024

[AleBrowar](#), 27th May 2024

[Kolumnen: Bierige Bemerkungen vom Brunnenbräu](#), 25th June 2024

[Beer Nuggets: Mitbringsel sind immer willkommen \(13\)](#), 2nd April 2025

[Beer Nuggets: Verkostungspäckchen aus Limburg \(3\)](#), 11th April 2025

[Beer Nuggets: Verkostungspaket vom Bodensee und aus Australien](#), 21st June 2025

[Beer Nuggets: Verkostungspaket aus Traubing \(6\)](#), 22nd June 2025

[Beer Nuggets: Tauschpaket aus Rödermark \(10\)](#), 16th July 2025

[Beer Nuggets: Ein Überraschungspaket aus Gelnhausen](#), 23rd July 2025

[Délirium Café Brüssel](#) [update], 30th July 2025

[À la Mort Subite](#) [update], 30th July 2025

[Brussels Beer Project](#) [update], 31st July 2025

[Pott's Naturpark-Brauerei](#) [update], 1st August 2025

[Hausbrauerei Altstadthof](#) [update], 9th August 2025

[Craft Beer Kontor](#) [update], 14th August 2025

[OSSEGG Praha – Pivovar & Restaurace](#) [update], 19th August 2025

[Římská Pivovar](#), 19th August 2025

[Pivovar Kolkovna](#), 21st August 2025

[Beer Nuggets: Verkostungspaket aus Betzigau \(3\)](#), 29th August 2025

[European Beer Star – Siegerehrung und Nacht der Sieger](#), 17th September 2025

[Kiosk der Bergmann Brauerei](#), 30th September 2025

[„Weihnachtliche Bierverkostung“ – Weihnachtsbiere und Weihnachtssnacks im Küsters! \(Ankündigung\)](#), 12th October 2025

[Brauhaus Herrsching](#), 15th October 2025

[Higgins Ale Works](#), 17th October 2025

[Ausbildung zum Doemens Biersommelier](#), 24th October 2025

[Bier im Winter \(Leseprobe\)](#), 28th October 2025

[Gooische Bierbrouwerij](#), 31st October 2025

[„Geile Biere, spannende Stories“ im Galopper Hamburg](#), 5th October 2025

[Liquid Story Beer & More](#), 6th November 2025

[Fisch und Feines 2025](#), 9th November 2025

[„Neue Biere, neue Stories“ bei stubenrauch.wein.bier \(Ankündigung\)](#), 10th November 2025

[Bierhalle Bydgoszcz](#) [update], 11th November 2025

[Der Bierliterat in Muntlix bei der Bier-Chaos-Queen](#), 15th November 2025

[Oettinger Brauerei Braunschweig](#), 20th November 2025

[National Jürgens Brauerei](#), 20th November 2025

[„Bier trifft Kurzgeschichten“ – ein Biergenussabend in Kleinbettingen \(Ankündigung\)](#), 22nd November 2025

[„Bier trifft Buch“ in der Buchhandlung Klein \(Rückblick\)](#), 22nd November 2022

[Craft Beer Kontor](#) [update], 27th November 2025

[Rezension: Bodo Homberg – Rundgesang und Gerstensaft](#), 27th November 2025

[Freie Brau Union Bremen](#), 2nd December 2025

[Vogeltränke – Betreuter Bierverkauf](#) [update], 5th December 2025

[Mashsee Tap Takeover im Craft Beer Kontor](#), 6th December 2025



Brunnenbräu® Bier-Blog ... der Bierliterat
Nordwall 8

31 515 Wunstorf

Bundesrepublik Deutschland

+49 176 4570 9422

cbo@brunnenbraeu.de

blog.brunnenbraeu.eu