

Egger

Adresse : Brauereiweg 3, 3076 Worb (BE)
Fondation : 1863
Homepage : <http://www.eggerbier.ch/>
Production: 32'000 hl



C'est en 1863 que Gottfried Egger, revenant des USA où il avait créé une brasserie, fonde cette entreprise familiale qui est aujourd'hui entre les mains de la 5ème génération (Max Egger).

La brasserie Egger, qui emploie un peu plus de 40 personnes, a largement profité des changements de la fin des années 1990 (fermeture de Gurten ainsi que la propension grandissante à boire des produits locaux) en doublant pratiquement sa production.

A titre personnel, je n'ai jamais été convaincu par cette brasserie qui manque cruellement de produits intéressants.

Galopper – 4,8% - Lager blonde
[8.4]

Maximus – 5,2% - lager premium
clear pale golden colour, few foam, floral, fresh with only but few hop aroma, mild and sweet, slightly tart, very brief aftertaste - terrible lack of character
[8]

Albertus Hell – 5,2% - Pilsener
clear pale golden colour, fine head, few hops, buttery nose with notes of paperboard, smooth, mild and sweet, medium malt body and short finish - absolutely unremarkable
[7.6]

Albertus Dunkel – 5,2% - Dunkel
dark brown colour, fine head, terribly discrete aroma with hint of malt and butter, sweet and deeply neutral with a poor malty finish - go on, there is nothing to see here ...
[6,4]

Eggerli – 3,8% - lager blonde
golden colour, few head, few hops, slight fruity aroma, flat, dry and bad
[7.2]

Bockbier – 5,8% - Maibock
transparent golden colour, no head, solvent, fat, effervescent, thin body with notes of alcohol - this, a bock ? come on ...
[6.8]



Fleur d'Abeilles – 5,2 – lager blonde au miel

pale golden-yellow colour, few head, pleasant honey aroma, very sweet, slightly oily, moderate honey aftertaste - very drinkable
[12,8]

Zwickelbier – 5,2% - Zwickel

[13,2]