



Heblitz-ProBier-Trio

1. Landbier

Alkohol: 4,9 vol.-%

Stammwürze: 12,2 Gew.-%

Farbe: kupfer-rot, naturbelassen

Brauart: untergärig, Lagerbierhefe

Zutaten: Wasser, Gersten- u. Karamellmalze,

Hopfensorten: Perle u. Saphir, Hefe

Bier-Portrait:

Lagerbier mit dezenter Karamellnote und ausgewogener Balance zwischen Hopfenwürze und malziger Vollmundigkeit

2. Rote Berta Märzen 3. Hefeweizen

Alkohol: 5,5 vol.-%

Stammwürze: 13,5 Gew.-%

Farbe: rot, naturbelassen

Brauart: untergärig, Lagerbierhefe

Zutaten: Wasser, Gersten- u. Karamellmalze,

Hopfensorten: Perle u. tschechischer Kazbek

Aromahopfen, Hefe

Bier-Portrait:

Traditionelles Märzen mit kernigem Malzkaramell, einer frischen Hopfennote und einem nussigen Nachtrunk

Alkohol: 4,9 vol.-%

Stammwürze: 12,2 Gew.-%

Farbe: leuchtend gelb-orange, naturbelassen

Brauart: obergärig, bayr. Weißbierhefe

Zutaten: Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz,

Hopfen, Hefe

Bier-Portrait:

Sahnige Schaumkrone, würzige Bananennoten im Geruch und Geschmack und cremiges Mundgefühl bei fein-prickelnder Perlage