

# Dampfbier

Original aus der

1. Dampfbierbrauerei Zwiesel

W. Pfeffer Seit 1889

## Hefe Weissbierhell

Unser altbayerisches Hefe Weißbier heißt nicht nur so, sondern wird auch heute noch nach den Regeln der traditionellen Handwerkskunst eingebraut. Die Trübung wird bei uns nicht künstlich durch Kälte erzeugt, sie stammt vielmehr von gesunder, vitaminreicher Hefe. Durch die echte Flaschengärung kann die Hefe bei uns ihr Werk auch wirklich verrichten und setzt sich anschließend als 4 -5 mm dicker Satz am Flaschenboden ab. Im Gegensatz zu den Industrieweißbieren, bei denen die Hefezellen in homöopathischen Mengen dem Bier zugegeben werden, bleibt bei unserem Weißbier die Hefe immer und ungeschmälert ein wichtiger und entscheidender Teil des Bieres. Getreu unserer Philosophie wird unser Weißbierkeinerlei Filtration unterworfen, um den vollen Geschmack aber auch alle gesunden Naturstoffe, wie z.B. Bioflavonoide zu erhalten.



### Produktdaten:

| Hefe-Weissbier        | EAN Code      | Gebinde    | Anzahl/ Palette | alc. Gehalt | Brauart   | MHD    |
|-----------------------|---------------|------------|-----------------|-------------|-----------|--------|
| Euro-Flasche<br>0,5 l | 4260015050001 | 20 x 0,5 l | 40              | 5,3%        | obergärig | 6 Mon. |
| Fass: 30 l            |               |            |                 |             |           | 3 Mon. |

1. Dampfbierbrauerei Zwiesel • W. Pfeffer • Regener Straße 9 • 94227 Zwiesel  
Tel. 09922/84660 • Fax 846655 • e-mail: info@dampfbier.de • www.dampfbier.de