

Weihnachtsbock

SAISONBIER

erhältlich von Oktober bis Dezember



Speziell nur für die Vorweihnachtszeit brauen wir unseren hellen Weihnachtsbock.

Unser heller Weihnachtsbock schmeckt elegant malzbetont, vollmundig, würzig und wurde mit einer ausgewogenen, bitteren Hopfennote verfeinert. Er ist jedes Jahr sehr begehrt und dadurch nur in begrenzter Menge verfügbar.

Wie bei all unseren Bieren sorgen beste Rohstoffe aus Niederbayern, traditionelle Braukunst, modernste Technik und der Verzicht auf künstliche Hilfsmittel bei der Filtration für die besondere Qualität.

Die besondere Qualität stellen wir auch dadurch unter Beweis, dass wir seit 2007 jedes Jahr einige Flaschen des Bockes in einem alten Felskeller einmauern und ein Jahr später wieder ausmauern. Das Bier nimmt die für die lange Lagerung typische „Sherrynote“ an, ist aber von tadelloser Qualität.

Bockbiere im Allgemeinen sind Starkbiere, deren Stammwürze über 16% liegt.



Produktdaten

Weihnachtsbock	Euro-Flasche 0,5 l
EAN Code	4260015048008
Gebinde	20 x 0,5 l
Anzahl Palette	40
alc. Gehalt	6,5 %
Stammwürze	16,5 %
Brauart	untergärig
Zutaten	Wasser, <u>Gerstenmalz</u> , Hopfen
MHD	6 Monate

SEIT  1889