

WEISSBIER DUNKEL „Hoizhauer“



Unser Hoizhauer Weissbier Dunkel wird auch heute noch nach den Regeln der traditionellen Braukunst mit echter Hefe und dunklem Weizenmalz eingebraut. Seinen kräftigen Körper erhält es durch den erhöhten Anteil an Stammwürze von knapp 13%, dadurch bekommt es eine leichte Karamellnote und den leicht süßlichen und frisch-hefigen Geschmack: Kräftig, vollmundig, harmonisch – einfach gut.

Die Trübung wird bei uns nicht künstlich durch Kälte erzeugt, sie stammt vielmehr von gesunder, vitaminreicher Hefe.

Getreu unserer Philosophie werden unsere Weissbiere keinerlei Filtration unterzogen, um so den vollen Geschmack zu erhalten.



Produktdaten

Weissbier Dunkel „Hoizhauer“	Euro-Flasche 0,5 l
EAN Code	4260015051008
Gebinde	20 x 0,5 l
Anzahl Palette	40
alc. Gehalt	5,3 %
Stammwürze	12,5 %
Brauart	obergärig
Zutaten	Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Roggenmalz, Hopfen, Hefe
MHD	6 Monate Flasche 3 Monate Fass

SEIT  1889