

# HEFE WEISSBIER HELL „Hoizhauer“



Unser Hoizhauer Weissbier Hell wird nach den Regeln der traditionellen Handwerkskunst eingebraut. Der für unser Hoizhauer Weissbier Hell typische Geschmack wird durch ein spezielles Maischverfahren nochmals unterstützt und führt zu einer angenehm fruchtigen Note. In Verbindung mit der frischen Hefe entwickelt sich ein sehr harmonischer Geschmack, der zum Trinken anregt.

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

Getreu unserer Philosophie wird unser Hoizhauer Weissbier Hell keinerlei Filtration unterzogen, um den vollen Geschmack, aber auch alle gesunden Naturstoffe zu erhalten

Ein Weissbier, wie es nicht nur Hoizhauer lieben!



## Produktdaten

Hefe Weissbier Hell „Hoizhauer“	Euro-Flasche 0,5 l Fass 30 l
EAN Code	4260015050001
Gebinde	20 x 0,5 l
Anzahl Palette	40
alc. Gehalt	5,3 %
Stammwürze	12,5 %
Brauart	obergärig
Zutaten	Wasser, <u>Weizenmalz</u> , <u>Gerstenmalz</u> , <u>Roggenmalz</u> , Hopfen, Hefe
MHD	6 Monate Flasche 3 Monate Fass

SEIT  1889