



# WEIHNACHTS BIER

## WENN DAS KEINE TRADITION IST...

Schon seit 1880 wird diese vollmundige Bierspezialität einmal im Jahr zu Weihnachten von unseren Braumeistern nach alter Klosterrezeptur gebraut. Mit einer extra hohen Stammwürze und einem besonderen Aromahopfen, passt das Weihnachtsbier wunderbar in die verschneite Winterzeit. Ob zu frischem, lauwarmem Weihnachtsgebäck oder zu herzhaften Gerichten, das kräftige Vollbier ist ein perfekter Begleiter und verleiht jedem Anlass einen Hauch von Gemütlichkeit.

## ERLESENE ROHSTOFFE

100 % Doldenhopfen, Malz aus zweizeiliger Sommergerste, Alpirsbacher Hefe, Quellwasser aus dem hauseigenen Naturschutzgebiet Glaswaldwiesen

## GESCHMACKSPROFIL

Der reinweiße, mittelblasige Schaum bedeckt anhaftend und leicht flüchtig den Körper, der in kräftigem Gold glanzfein strahlt. Aus dem Glas strömen Düfte aus Malz und Waldhonig, Steinobst, Biskuit, mit einem Hauch von Kräutern. Nach einer schönen Perlage entfalten sich im Mantel weicher Vollmundigkeit wiederum Kräuter mit einer angenehmen Bittere. Die leichte Bittere im Abgang ist gut eingebunden und anhaltend.



# FESTLICH





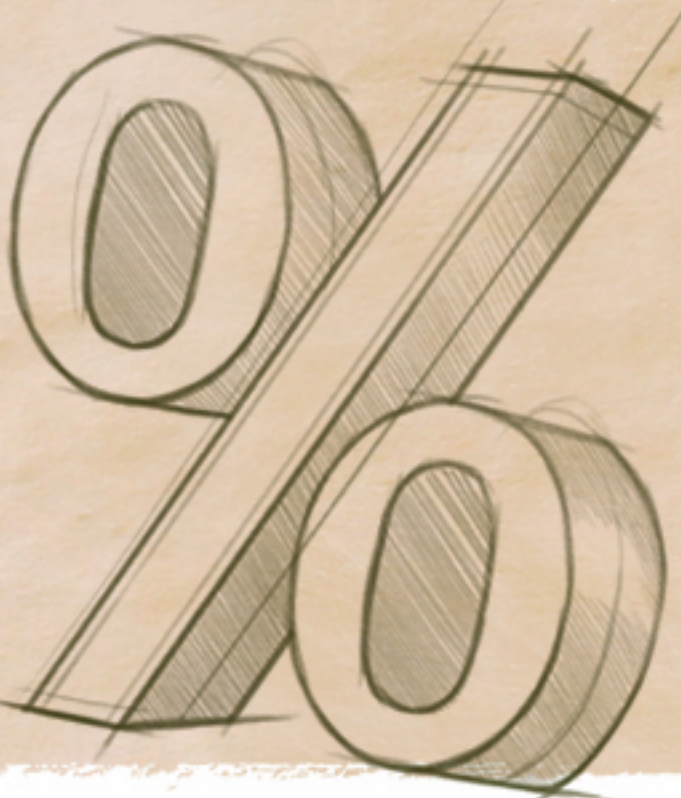
# WEIHNACHTS BIER

OPTIMALES  
TRINKGLAS



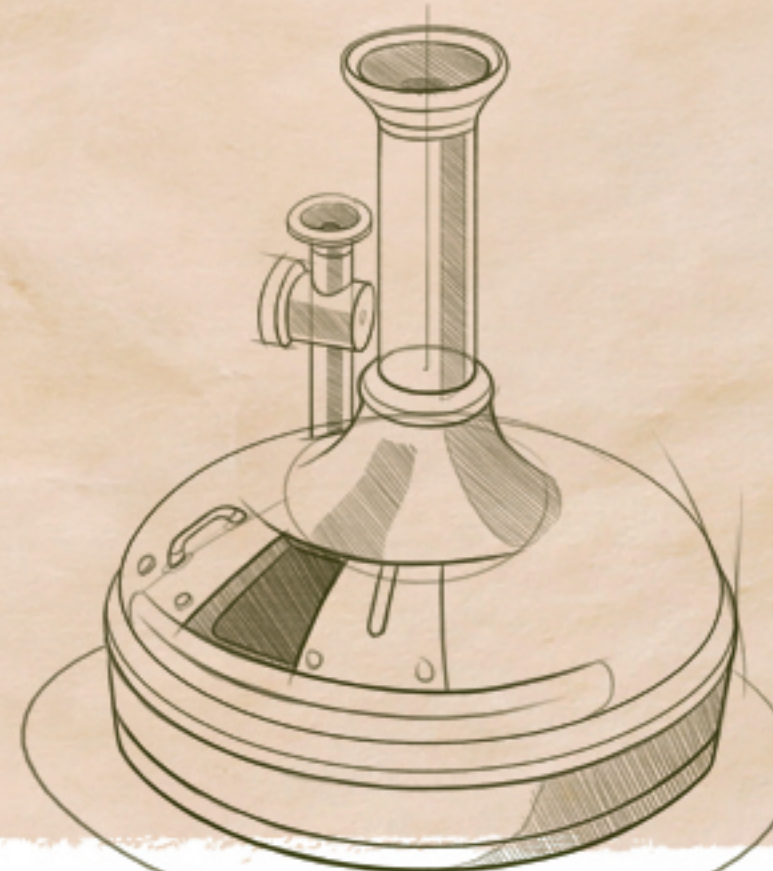
Willibecher

ALKOHOL-  
GEHALT



5,6 % vol.

STAMM-  
WÜRZE



13° Plato

BITTER-  
EINHEITEN



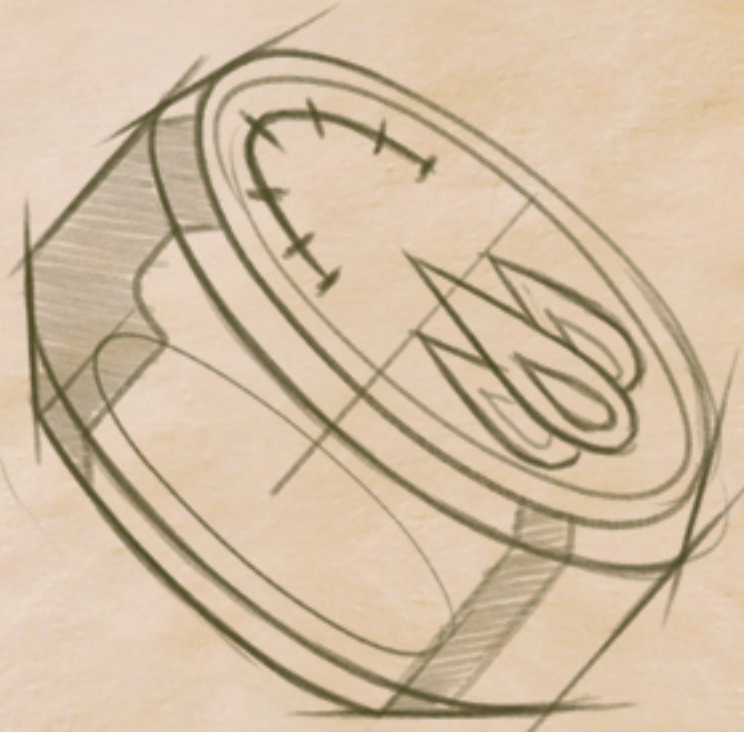
21 Bittereinheiten

BIER-  
FARBE



golden (12 EBC)

BRENN-  
WERT



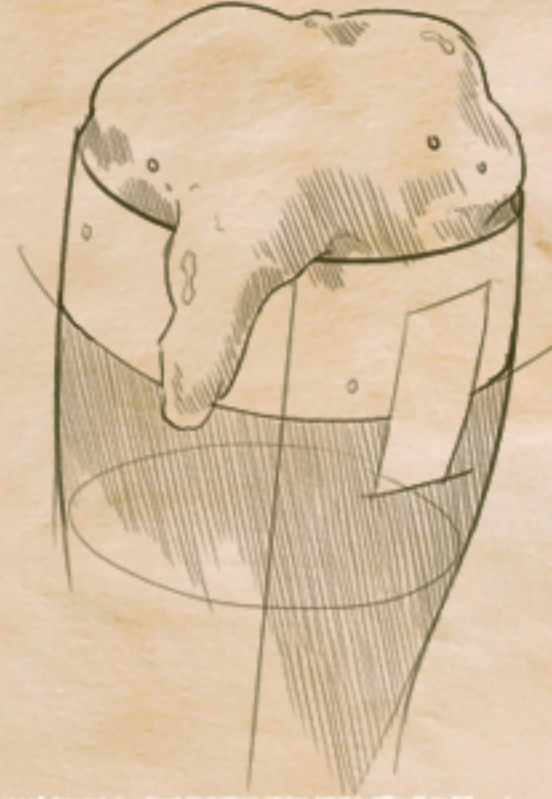
195 kJ | 46 kcal

REZENZ  
CO<sub>2</sub>-GEHALT



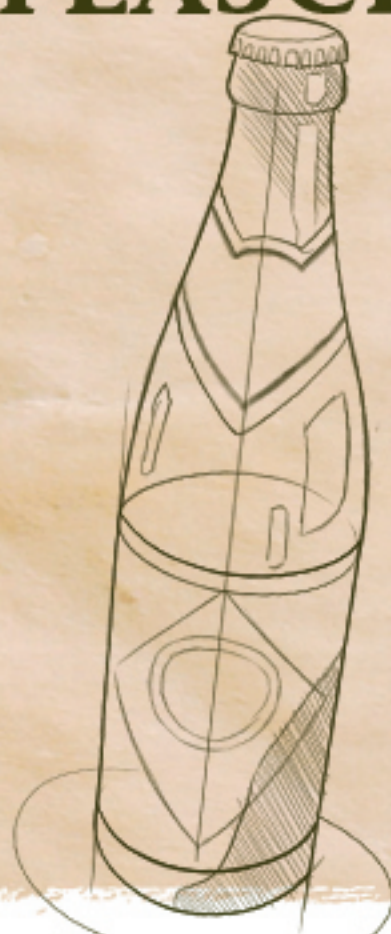
5,2 g/l

SCHAUM-  
STABILITÄT



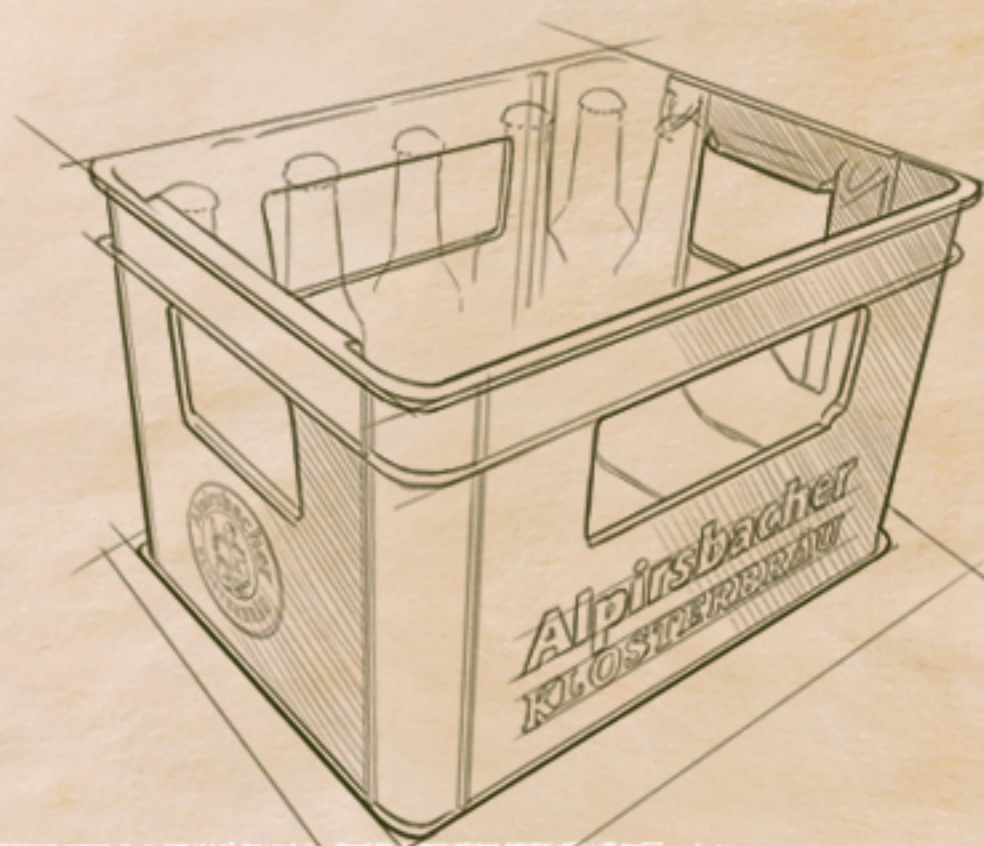
über 110 Sek.

GEBINDE  
(FLASCHE)



0,5 l

GEBINDE  
(KISTE)



20 x 0,5 l

GEBINDE  
(TRÄGER)



6 x 0,5 l

GEBINDE  
(FASS)



30 l

