



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



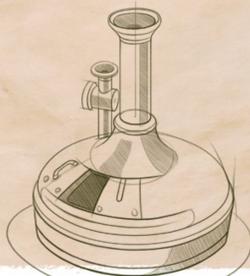
Willibecher

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
CO₂-GEHALT



5,2 g/l

SCHAUM-
STABILITÄT



über 110 Sek.

GEBINDE
(FLASCHE)



0,5 l

GEBINDE
(KISTE)



20x0,5 l

GEBINDE
(TRÄGER)



6 x0,5 l

GEBINDE
(FASS)



30 l

