



Heblitz-ProBier-Trio

1. Sommer-Wit

Alkohol: 5,1 vol.-%

Stammwürze: 12,8 Gew.-%

Farbe: gelb-orange, naturbelassen

Brauart: obergärig, London-Ale-Spezialhefe

Zutaten: Wasser, Gersten-, Weizen-,

Hafermalz, indischer Koriander,

Orangenschalen, Hopfen, Hefe

Portrait: Sommerlich-erfrischende

Braspezialität mit Orangenschale und

Koriander gebraut. Blumig-floral in der Nase,

fruchtig-würzig im Geschmack und

vollmundig-geschmeidig im Trunk

2. Hefeweizen

Alkohol: 4,9 vol.-%

Stammwürze: 12,6 Gew.-%

Farbe: leuchtend gelb-orange, naturbelassen

Brauart: obergärig, bayr. Weißbierhefe

Zutaten: Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz,

Hopfen, Hefe

Bier-Portrait:

Sahnige Schaumkrone, würzige

Bananennoten im Geruch und Geschmack

und cremiges Mundgefühl bei fein-

prickelnder Perlage

3. Heblitz Landbier

Alkohol: 4,9 vol.-%

Stammwürze: 12,3 Gew.-%

Farbe: kupfer-rot, naturbelassen

Brauart: untergärig, Lagerbierhefe

Zutaten: Wasser, Gersten- u. Karamellmalze,

Hopfen: Perle, Saphir, Ariana; Hefe

Bier-Portrait: Lagerbier mit dezenter

Karamellnote und ausgewogener Balance

zwischen würziger Hopfenblume und

malziger Vollmundigkeit