



# Heblitz-ProBier-Trio

## 1. Heblitz-Hefeweizen

**Alkohol:** 4,9 vol.-%

**Stammwürze:** 12,2 Gew.-%

**Farbe:** leuchtend gelb-orange, naturbelassen

**Brauart:** obergärig, Weißbierhefe

**Zutaten:** Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe

**Bier-Portrait:** Sahnige Schaumkrone, würzige Bananennoten im Geruch und Geschmack und cremiges Mundgefühl bei fein-prickelnder Perlage

## 2. Heblitz Landbier

**Alkohol:** 4,9 vol.-%

**Stammwürze:** 12,2 Gew.-%

**Farbe:** kupfer-rot, naturbelassen

**Brauart:** untergärig, Lagerbierhefe

**Zutaten:** Wasser, Gersten- u. Karamellmalze, Hopfensorten: Perle, Saphir, Ariana, Hefe

**Bier-Portrait:** Lagerbier mit dezenter Karamellnote und ausgewogener Balance zwischen Hopfenwürze und malziger Vollmundigkeit

## 3. Heblitz-Räucherla

**Alkohol:** 5,0 vol.-%

**Stammwürze:** 13,1 Gew.-%

**Farbe:** kastanienbraun - schwarz, naturbelassen

**Brauart:** untergärig, Lagerbierhefe

**Zutaten:** Wasser, Buchenholzrauchmalz Weizenkaramellmalz, Roggenröstmalz, Hopfen, Hefe

**Bier-Portrait:** Süffiges Rauchbier mit angenehmer Rauchnote, schokoladiger Malzsüße und kräftigem Karamell, der in würzigen Lebkuchen-Eindrücken mündet