

# UNSERE BERSPEZIALITÄTEN

## TÖLZER HELL

**Alk:** 4,8 % vol **Stammwürze:** 11,8 % **Hopfen:** Tradition, Saphir

**Aroma:** malzig, hopfig, fruchtig **Bittere:** drei von fünf Hopfen ●●●○○

Aus feinsten Rohstoffen gebraut, vergoren bei kühlen Temperaturen und anschließend viel Zeit zur Reifung. So entsteht ein Helles wie es sein muss, hopfig frisch im Aroma und vollmundig süffig im Geschmack.

## TÖLZER ZWICKL

**Alk:** 4,8 % vol **Stammwürze:** 11,8 % **Hopfen:** Tradition, Saphir

**Aroma:** malzig, hopfig, fruchtig **Bittere:** drei von fünf Hopfen ●●●○○

Im Gegensatz zum Tölzer Hell ist das Zwickl unfiltriert. Das heißt Hefe und Eiweißstoffe bleiben im Bier. Dadurch ist es im Aroma und Geschmack komplexer und vielschichtiger, dabei aber genauso vollmundig und süffig.

## TÖLZER WEISSE

**Alk:** 5,2 % vol **Stammwürze:** 12,2 % **Hopfen:** Herkules, Tradition, Mandarina Bavaria

**Aroma:** Banane, Mango, Zitrusfrüchte **Bittere:** einer von fünf Hopfen ●○○○○

Gebraut mit ausgesuchten Malzen und aromatischen Hopfensorten, klassisch vergoren in offenen Gärbottichen und ausreichend Zeit zur Reifung, so erhält unser Weißbier seinen erfrischend fruchtigen Charakter .

## KELLER PILS

**Alk:** 4,8 % vol **Stammwürze:** 11,8 % **Hopfen:** Tradition, Saazer & Spalter, Select

**Aroma:** blumig, kräuterartig, frisch **Bittere:** drei von fünf Hopfen ●●●○○

Pilsener Bier, oder auch Pils, ist ein nach der böhmischen Stadt Pilsen benanntes, untergäriges Bier mit erhöhtem Hopfengehalt.

Wir haben unser Keller Pils bewusst mild gehalten und mit einem speziellen Grünhopfen kaltgehopft, um dem Bier dadurch blumige, florale Aromen hinzuzufügen.

## TÖLZER HERBST ALE

**Alk:** 5,4 % vol **Stammwürze:** 12,2 % **Hopfen:** Tradition, Perle, US Bravohelles

**Malz:** Gerstenmalz, dunkles Gerstenmalz, dunkle Karamellmalze

**Aroma:** würzig, Kräuter, leicht fruchtig **Bittere:** drei von fünf Hopfen ●●●○○

Unser Amber Ale brauen wir mit verschiedenen Spezialmalzen und feinsten Aromahopfensorten nach unserem ganz speziellen Ale Rezept. Dies gibt dem Bier seinen einzigartigen Charakter, würzige Aromen nach Kräutern und Baumharz und einen fein herben Abgang.

## MÄRZEN

**Alk:** 5,8 % vol **Stammwürze:** 13,5 % **Hopfen:** Herkules, Tradition, Saphir

**Aroma:** malzaromatisch, vollmundig, hopfenwürzig **Bittere:** zwei von fünf Hopfen ●●○○○

Alljährlich brauen wir für unser Hoffest (welches dieses Jahr aufgrund der Umstände leider ausfällt) im September ein ganz spezielles, eher traditionelles Bier – das Märzen. Entstanden ist dieser Bierstil, weil es früher auf Grund der erhöhten Brandgefahr im Sommer, verboten war zwischen Georgi (23.4.) und Michaeli (29.9.) Bier zu brauen. Um allerdings im Spätsommer nicht auf dem trockenen zu sitzen, braute man im März ein Bier ein, welches durch den erhöhten Stammwürzegehalt und den dadurch auch höheren Alkoholgehalt länger lagerfähig war.