



# Neblitz-ProBier-Trio

## 1. Landbier

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

**Stammwürze:** 12,2 Gew.-%

**Farbe:** kupfer-rot, naturbelassen

**Brauart:** untergärig, Lagerbierhefe

**Zutaten:** Wasser, Gersten- u. Karamellmalze,

Hopfensorten: Perle u. Saphir, Hefe

**Bier-Portrait:**

Lagerbier mit dezenter Karamellnote und ausgewogener Balance zwischen Hopfenwürze und malziger Vollmundigkeit

## 2. Rote Berta Märzen 3. Hefeweizen

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

**Stammwürze:** 13,5 Gew.-%

**Farbe:** rot, naturbelassen

**Brauart:** untergärig, Lagerbierhefe

**Zutaten:** Wasser, Gersten- u. Karamellmalze,

Hopfensorten: Mandarina Bavaria u.

tschechischer Kazbek Aromahopfen, Hefe

**Bier-Portrait:**

Traditionelles Märzen mit kernigem Malzkaramell, einer frischen Hopfennote und einem nussigen Nachtrunk

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

**Stammwürze:** 12,5 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