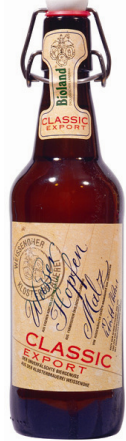


Weißenoher Classic Export - Bioland



Gebraut wie ein Klosterbier sein soll. Kräftig, mit Körper und Aroma das einen nach mehr verlangen lässt. Bernsteinfarben und spritzig präsentiert es sich als eine einmalige Bio – Bierspezialität aus Oberfranken.
 Zutaten: Wasser, Bioland - Malz & Bioland - Aroma - Hopfen (Hersbrucker).

Alc. 5,2% vol; e 0,5l; P12

Weißenoher Altfränkisch - Klosterbier

Ein vollmundiges, fränkisches Bier, das durch seine Bernsteinfarbe und dem Stammwürzegehalt von 12,3% die klösterliche Brautradition unseres ehemaligen Benediktinerklosters bis in die heutige Zeit fortsetzt.



Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen;

Alc. 5,0% vol; e 0,5l; P12

Weißenoher Bonator – Dunkler Doppelbock

Wir haben für Sie, in alter Tradition, unseren kräftigen Bonator als dunklen Doppelbock eingebracht, zur körperlichen und geistigen Stärkung in der „staaden“ Zeit. Ein dunkler Doppelbock, würzig und kräftig wie es die Tradition verlangt.
 Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen



Alc. 8,2% vol; e 0,5l; P18

Weißenoher Bonifatius Dunkel

Ein kräftiges, aber süffiges dunkles Landbier, dessen traditioneller Charakter durch seinen hohen Stammwürzegehalt von 12,6% unterstrichen wird (Exportbierklasse!). Gebraut nur mit dunklem Malz im aufwändigen Maischverfahren.
 Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen



Alc. 5,1% vol; e 0,5l; P12

Weißenoher Klostersud

Ein Spezialbier, welches durch beste Rohstoffauswahl und ein aufwendiges Brauverfahren ein feinwürziges, malzbetontes Meisterstück der fränkischen Braukunst ist. Die Spezialität für den besonderen Moment. Unser Klostersud bringt Ihnen Franken ins Bierglas.
 Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen



Alc. 5,4% vol; e 0,5l; P13

Weißenoher Glocken Hell

Ein Premium Bier der Spitzenklasse, das durch seine Frische, Spritzigkeit und ein feines Hopfenaroma selbst den verwöhntesten Bierkenner begeistert. Die Kombination Hersbrucker Aromahopfen lässt einen Teil unserer fränkischen Heimat erblühen. Das Blonde in unserer dunklen Familie.
 Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen



Alc. 5,0% vol; e 0,5l; P11

Weißenoher Benediktiner – Pils

Ein fränkisches Pils, geprägt von den hellen eiweißarmen Gersten und den traditionellen Aromahopfen des Hersbrucker Anbaugebietes. Gebraut mit weichem Wasser umrahmen die Hopfenaromen die Malzwürzigkeit und vereinen sich zu einem Pils der Premiumklasse.
 Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen



Alc. 4,9% vol; e 0,5l; P11

Weißenoher Eucharius – Märzen

Ein rotgoldenes Märzenbier wie es die Tradition dieser Biere verlangt. Würzig im Trunk mit einem als Gegenpol der Vollmundigkeit den Gaumen umspielenden Hopfenaroma. Der Bügelverschluss auf diesem Bierklassiker lässt Erinnerungen an alte Zeiten wieder aufleben.
 Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen



Alc. 5,2% vol; e 0,5l; P13

amrita – ingwer 1.8

Ein fermentiertes Leichtbier auf der Basis von Bioland-Bier, mit frischem Ingwer und wertvollen Früchten.
 Zutaten: 60% Amrita-Fruchtgetränk (Wasser, Ingwersaft*, roter Johannisbeersaft**, Zitronensaft**, Sultaninenmark*), 40% Bioland Bier (Brauwater, Gerstenmalz***, Hopfen***, Hefe)

*Direktsaft/Fruchtmark aus biologischem Anbau

**Direktsaft aus biologisch-dynamischem Anbau

***Bioland

Alc. 1,8% vol; e 0,33l; P6

