

Bitburger Winterbock

Produktangaben

Unser Bitburger Winterbock ist ein helles Bockbier, das mit Bitburger Siegelhopfen und Aromahopfen Callista verfeinert ist. Von unserem Braumeister Stefan Meyna entwickelt, reift unser Bitburger Winterbock fast zwei Monate bei frostigen Temperaturen in unseren Gär- und Lagerkeller. Hier, bei kalten -2° C, kann sich das Bier optimal mit Kohlensäure anreichern. Es ist süffig sowie kräftig im Geschmack und mit seinem Duft nach Waldhonig und reifen Nektarinen genießt man unser Bitburger Bockbier vorzugsweise in der kalten Jahreszeit. Mild-fruchtig im Antrunk entfaltet sich die intensive, angenehm-gehaltvolle Malzsüße und wird harmonisch von einer feinen Hopfenbittere begleitet, bevor sie wohlig-warm am Gaumen ausklingt.

Produktbezeichnung	Bier
Alkohol in % vol	7,0
Brauart	Untergärig
Biergattung	Bier
Stammwürzegehalt %	16,8
Kohlendioxid g/l	5,1
Bittereinheiten (IBU)	27
Zutaten	Wasser, GERSTENMALZ, Hopfen, Hopfenextrakt, Hefe
Aufbewahrungsempfehlung	KÜHL UND DUNKEL

Nährwerte

	100ml
Brennwert	63 kcal / 262 kj
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	6,0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0,5 g
Salz	0 g

Pflichtkennzeichnung Getränkekarte

Allergene	Enthält glutenhaltiges Getreide (Gerstenmalz)
-----------	---

Hersteller

Bitburger Braugruppe GmbH
Römermauer 3
54634 Bitburg