



STECKBRIEF: HOLZHAUSER LANDBIER, NATURBELASSEN

Einführung	März 2013 im Fass und seit September 2013 wieder in der Bügelflasche
Farbe	Glanzklares, leuchtendes Goldgelb
Verwendete Malze	Helles Gerstenmalz, Münchner Malz und Carahell
Hopfung	Perle und Saphir
Ideale Serviertemperatur	7–9 °C
Stammwürzegehalt	11,5 %
Alkoholgehalt	4,9 Vol.-%
Aromaprofil	Deutliche Brot- und Biskuitnoten lassen sich erschnuppeln. Der Antrunk ist angenehm sämig und lässt eine elegante Süße erkennen, die im Verlauf in den Hintergrund tritt und einem soliden, stattlichen Bierkörper Platz macht. Im Abgang zeigen sich diskrete Hopfenaromen in Harmonie mit nussigen und brotigen Tönen.
Schaum	Cremige, festsitzende Schaumkrone mit feinen Poren
Mundgefühl	Weich und ölig
Korrespondierende Speisen	Es passt hervorragend zu kräftiger Rinderbrühe mit Einlage, Tafelspitz, Gerichten aus hellen Fleischsorten, leichten Fischgerichten, Risotto, raffinierten Brotzeiten mit hausgemachten Sülzen, milden Käsesorten und Bauernbrot.

Weitere Informationen unter www.holzhauser-brauerei-gasthaus.de.
Belegexemplar oder Veröffentlichungslink erbeten.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie zudem gerne anfordern bei:
Braumeister Markus Langer
Brauerei Holzhausen, Hauptstraße 8, 86859 Holzhausen
Telefon: 08241/2871, braumeister@holzhauser-brauerei-gasthaus.de