



## STECKBRIEF: HOLZHAUSER WEISSBIER, HELL

---

Einführung	Seit Juni 2013 vom Fass im Gasthaus und Biergarten
Farbe	Honigfarben, mit bernsteinfarbenen Effekten
Verwendete Malze	Zusätzlich zu Weizenmalz und Gerstenmalz kommen auch verschiedene Spezialmalze zum Einsatz.
Hopfung	Milde Hopfung mit Perle und Saphir
Ideale Serviertemperatur	7–8 °C
Stammwürzegehalt	11,5 %
Alkoholgehalt	4,9 Vol.-%
Aromaprofil	Die obergärige Hefe und die etwas höheren Temperaturen bei der Gärung geben diesem Bier seinen typisch fruchtigen Geruch nach reifen Bananen und Melone, gepaart mit einer leichten Nelkennote. Die typisch milde Säure gibt dem Weißbier seinen erfrischenden Charakter.
Schaum	Cremiger, stabiler Schaum
Mundgefühl	Angenehm spritzig moussierend und doch mild und rund auf der Zunge
Korrespondierende Speisen	Das Holzhauser Weißbier geht mit Spargel, Salaten und hellen Fleischgerichten eine perfekte Allianz ein. Zu fruchtigen Nachtischen auf Obstbasis kann es genauso gereicht werden wie zu milden und säuerlichen Käsesorten.

---

Weitere Informationen unter [www.holzhauser-brauerei-gasthaus.de](http://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](mailto:braumeister@holzhauser-brauerei-gasthaus.de)