

Aus Liebe zum guten Bier

Finde deine bayerische Spezialität



Helles



Charakteristik

- Helles gehört zur Familie der untergärigen Lagerbiere
- sehr erfrischend, mild süffig, mit moderater Hopfennote
- Trinktemperatur 7 bis 9 °C

Weißbier oder Weizenbier, Weizenbock



Charakteristik

- gebraut als helle und dunkle obergärige Weizen – und Gerstenbiere
- Fruchtige, aromareiche Hopfennote mit einer milden Süße
- Trinktemperatur 7 bis 9 °C

Export, hell & dunkel



Charakteristik

- untergäriges, stärker eingebrautes Bier mit etwas höherem Alkoholgehalt
- süß malzig mit dezent herben Noten bis hin zu leichten Röstnoten
- Trinktemperatur 7 °C

Pils



Charakteristik

- untergäriges Bier mit höherem Hopfengehalt, angenehmes Hopfenaroma
- meist schlanker Körper, herb hopfig, manchmal leicht fruchtig
- Trinktemperatur 7 - 8 °C

Bockbier hell & dunkel, Doppelbock, Weizenbock



Charakteristik

- Bockbier bietet Alkoholgehalt über 6%, hohe Stammwürze, mehr Aroma
- samtiges, volles Bier, süßlich, malzig mit dezenter Hopfennote
- Trinktemperatur 7 - 14 °C

Besondere Spezialitäten aus Bayern



- **Zwicklbier:** ein ungefiltertes, „naturtrübes“ Bier direkt aus dem Zwicklhahn
- **Märzen:** untergärig, meist stärker eingebrautes Bier mit stärkerer Hopfung
- **Zoigl:** untergärig, hell oder dunkel gebraut, meist mit weniger Kohlensäure
- **Braunbier:** reine untergärige Gerstenbiere werden als Braunbier bezeichnet
- **Dampfbier:** geringer Hopfengehalt, an Gewürznelken erinnernde rauchige Note
- **Urgetreide-Biere:** gebraut mit uralten Getreidesorten nach alter Brautradition



Bayern's Bieralm