



Zinde Oberstraß

ZUNFTHAUS - RESTAURANT - BRAUEREI

Frühlingsbier

Unser Frühlingsbier ist untergärig. Es reift bei niedrigen Temperaturen, bis unser Braumeister mit dem Resultat zufrieden ist. Anders als sonst üblich wird es weder pasteurisiert noch filtriert. Der Alkoholgehalt ist in der Regel niedrig und beträgt ca. 4,7 Volumen-Prozente.

Im Frühling erwacht die Lebenslust nicht nur in uns

Auch das Korn beginnt zu spriessen. Wenn das kein Grund zum Feiern ist, sagten sich in früheren Zeiten die Brauer. Sie begrüßten deshalb den Frühling mit einem Märzenbier, dem sie einen speziell prickelnden Duft einhauchten. Genau das macht auch unser Braumeister. Selbstverständlich lässt er sich seine Geheimnisse nicht entlocken.

Doch immerhin können wir Ihnen verraten, dass er als Zutaten nicht nur Gerstenmalz, Wasser, Hopfen und Hefe nimmt, sondern auch etwas **Koriander** und **Orangenblüten** dazuzugibt.