



**WINZERBRÄU**

HOFGAUER

BIER MIT CHARAKTER

[www.winzerbraeu.at](http://www.winzerbraeu.at)



# WINZERBRÄU HOFBAUER

## Vom Wein zum Bier

Seit Mai 2018 produzieren wir neben unseren zahlreich prämierten Weinen auch fünf trinkfreudige Biere. Die Begeisterung fürs Bierbrauen, aber auch für außergewöhnliche Biere hat uns gepackt und so ist kurzerhand eine kleine Brauerei im Weinkeller entstanden.



## Braukunst

Unsere Bierbraukünste sind alles andere als nur ein Hobby. Neben dem Wein, oder zur Abwechslung, trinkt man gerne Bier. Jedoch ist der Markt von „Billigbieren“ überflutet und der Wunsch Biere mit Qualität zu entwickeln, wurde immer größer. Zahlreiche Fachliteratur, sehr viele Gespräche in Fachkreisen und letztendlich auch die Ausbildung zum Biersomelier sind Zeugnis dieser Leidenschaft.

Experimentierfreudig und wissbegierig haben wir unsere „Bierrezepte“ nach und nach verfeinert.





### **Naturverbunden**

Wie beim Wein arbeiten wir auch bei der Bierproduktion, Hand in Hand mit der Natur. Gerste und Weizen stammen aus der Region und der Hopfen aus dem Mühlviertel. Gebraut wird nach traditioneller Methode nur mit Hopfen, Gerstenmalz, Weizenmalz und Wasser, um anschließend mit Hefe vergoren zu werden.



### **Bier trinken und Bier kaufen**

Unsere trinkfreudigen und schmackhaften Biere erhalten Sie in Gastronomiebetrieben und im Fachhandel.

Auf unserer Website [www.winzerbraeu.at](http://www.winzerbraeu.at) finden Sie eine Auflistung, wo unsere Biere ausgeschenkt bzw. verkauft werden.



[www.winzerbraeu.at](http://www.winzerbraeu.at)



## RETZBACHER KELLERBIER

Biertyp: Wiener Lager

Das erste Bier, das in unserer Brauerei entwickelt und gebraut wurde.

Also unser Stammbier.

Die Idee war, ein Bier mit Trinkfreudigkeit und Ausgewogenheit zu Brauen, das den Geschmack vieler Konsumenten trifft, aber durch die handwerkliche Brauerei noch sehr natürlich gebraut wird.

Kleinporiger heller Schaum, helle Bernsteinfarbe, zarte Hefetrübung, angenehmer Malzgeruch mit Nougattönen, am Gaumen sehr voll, malzig mit zarter, angenehmer Bittere, Karamell und Trockenfrüchte mit leichten Orangen im Abgang.

**Speiseempfehlung:** Österreichische Hausmannskost, Gulasch, Wildgerichte mit leichten Saucen, Speckjause, als Terrassenbier.

Alkohol: 5,0 vol%

Stammwürze: 12,2°Plato







## RETZBACHER PILS

Biertyp: Pils nach böhmischer Brauart

Heller, feinporiger Schaum, helles Gold mit feiner Hefetrübung, klarer Duft nach Malzgerste und Wiesenkräuter, am Gaumen zartbitter mit einer angenehmen Fülle, so wie wir es von den böhmischen Bieren kennen, Fruchtig nach Pfirsich und hellen Früchten, am Abgang Litschi mit zarter Bittere. Sehr trinkfreudig.

**Speiseempfehlung:** Als Aperitif, zu gekochten Rindfleisch mit Gemüse, Gemüse Eintopf, leichte asiatische Speisen, klassische Wiener Schnitzel, als Sommerbier.

Alkohol: 5,0 vol%

Stammwürze: 12,2° Plato



## RETZBACHER WEISSBIER

Biertyp: Bayrisches, helles Weissbier

Heller, feinporiger Schaum der lange im Glas hält, hellgoldene Farbe mit typischer Hefetrübung, Duft nach reifen Bananen und Gewürzen, am Gaumen fruchtige Bananen mit Nelken und weißen Früchten, feiner cremiger Abgang.

**Speiseempfehlung:** Weisswurst, als erfrischendes Sommerbier, Schweinstelze und Schweinebraten, Kalbsbraten, Obstsalat.

Alkohol: 5,4 vol%

Stammwürze: 12,5°Plato





## RETZBACHER DUNKEL

Biertyp: dunkles Lagerbier nach Prager Stil

Feinporiger, karamellfarbiger Schaum, schwarzbraun mit rubinfarbenen Reflexen, feine Röstaromen mit Kaffee und Nougat in der Nase, dunkle Schokolade mit Kaffeecremenoten am Gaumen, angenehmer trockener lang anhaltender Abgang.

**Speiseempfehlung:** Schweinsbraten mit dunkler Biersauce, Hirschbraten, Schokoladedessert, Kardinalschnitte.

Alkohol: 5,4 vol%

Stammwürze: 13,0°Plato



## RETZBACHER HELLES

Biertyp: Münchner Helles

Das Retzbacher Helle hat eine schöne, hellgoldene Farbe. Ist erfrischend mit einer dezenten Malznote.

Das süffige Bier ist wunderbar ausbalanciert. Der vollmundige, würzige Geschmack macht Lust auf mehr. Ideal auch für Feste und Feiern.

**Speiseempfehlung:** Das untergärige Vollbier schmeckt hervorragend zu Hausmannskost, Aufstrichen, Spargelgerichten oder Strudel. Es ist auch ein typisches Bier für die Sonnterrasse.

Alkohol: 4,8 vol%

Stammwürze: 12,0°Plato









# BIER MIT CHARAKTER

**WEINGUT UND WINZERBRÄU - LUDWIG HOFBAUER**

Hauptstraße 1 - A-2074 Unterretzbach - +43 (0) 664 424 50 52

[office@weingut-hofbauer.at](mailto:office@weingut-hofbauer.at) - [www.weingut-hofbauer.at](http://www.weingut-hofbauer.at) - [www.winzerbraeu.at](http://www.winzerbraeu.at)