

HELLER BOCK

**Echt fränkisches Craft Beer.
Vom Rittmayer schon seit 1422.**

Der Bock im Schafspelz - Macht Lust auf mehr

Dieser Helle Bock ist anders: Unverschämt trinkig mit großen Mengen Aroma- und Grünhopfen. Perfekt ausgewogen zwischen vollmundigem Malz und schlanker Hopfenbittere. Traditionell eingebraut mit dem gewissen Kick. Nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen

0,33 l, Alc. 6,8 % Vol.

Verkostungsnotiz

Farbe: Helles Goldgelb

Nase: Hopfen, Kräuter, frisches Gras, Blumenwiese, fein-fruchtige Malzigkeit

Geschmack: Cremig-vollmundige Malzfruchtigkeit und Süße, gepuffert mit feiner Frische und langem, herb-hopfigen Abgang, äußerst komplex und sehr harmonisch.

Beschreibung

Harmonische Aromenvielfalt zwischen Hopfenfrische und Malzsüße.

Vergessen sie alle Bockbiere, die Sie kennen, denn dieses ist anders: Mit hellem Malz eingebraut, besticht dieser Bock von Georg Rittmayer bereits in der Nase durch seine unglaubliche Frische.

Die kräftige Gabe von feinstem Aromahopfen verleiht dem Bier schon zu Beginn differenzierte Noten von verschiedenen Kräutern, gepaart mit einer eleganten Duftigkeit von frischen Früchten. Deutliche Bitternoten verleihen dem Bier ein komplexes Rückgrat.

Am Gaumen wirkt die deutliche Hopfengabe zuerst erfrischend, um dann durch den kräftigen Stammwürzegehalt eine cremige Textur am Gaumen zu erzeugen. Lang anhaltende Fruchtaromen vermitteln dem Bock eine feine Malzsüße, die elegante Frische bleibt erhalten.

Nicht zuletzt durch die beherrzte Hopfengabe entsteht ein völlig ausgewogenes Bier, das durch seine stimmige Aromenkomposition, auch im Nachtrunk, Lust auf mehr macht.



Rittmayer

KRAFTBIER

**Brauerei Rittmayer
Hallerndorf OHG**
An der Mark 1
91352 Hallerndorf ·
Deutschland

Tel. +49 9545 44 09 40
Fax +49 9545 44 09 419

Mail info@rittmayer.de
Web www.rittmayer.de

