



LANDWEHR-BRÄU

Fränkische Bierkultur erleben

LANDWEHR-BRÄU Toppler Pils

Alkoholgehalt: 4,9 Vol. %
Stammwürze: 11,8 %

Untergäriges, glanzfeines Bier nach Pilsner Brauart.

Ein Pils mit Körper und ausgeprägter Hopfenbittere. Auch im Nachtrunk schmeckt man sein feines Hopfenaroma. Eingebraut mit Pilsner Braumalz aus Gersten unserer Erzeugergemeinschaft sowie feinstem Spalter Aromahopfen ist dieses Bier ein Meisterstück unseres Braumeisters

Namensgeber dieses Bieres ist der wohl bekannteste Bürgermeister der Stadt Rothenburg ob der Tauber, Heinrich Toppler. Er war übrigens im späten Mittelalter Besitzer unseres Anwesens in Reichelshofen.



LANDWEHR-BRÄU

Fränkische Bierkultur erleben

LANDWEHR-BRÄU Pilsner

Alkoholgehalt: 4,9 Vol. %

Stammwürze: 11,8 %

Untergäriges, glanzfeines Bier nach Pilsner Brauart.

Ein Pils mit Körper und ausgeprägter Hopfenbittere. Auch im Nachtrunk schmeckt man sein feines Hopfenaroma. Eingebraut mit Pilsner Braumalz aus Gersten unserer Erzeugergemeinschaft sowie feinstem Spalter Aromahopfen ist dieses Bier ein Meisterstück unseres Braumeisters.



LANDWEHR-BRÄU

Fränkische Bierkultur erleben

LANDWEHR-BRÄU Hell

Alkoholgehalt: 4,7 Vol. %

Stammwürze: 11,6 %

Untergäriges, helles aber trotzdem kräftiges Vollbier.

Besonders süffig, ausgewogen und mild gehopft schätzt es der Bierkenner als sein Bier für alle Tage. Eingebraut mit einheimischen Malz von unserer Braugerstenerzeugergemeinschaft und Caramelmalz.

Das Helle darf durchaus als bayerisch-fränkische Spezialität bezeichnet werden. Ob in der Wirtschaft oder im Biergarten, in geselliger Runde daheim oder zur Brotzeit – das süffige, milde Helle ist in Bayern allgegenwärtig.

Außerhalb der weiß-blauen Landesgrenzen ist seine Marktbedeutung eher gering.



LANDWEHR-BRÄU

Fränkische Bierkultur erleben

LANDWEHR-BRÄU Edel

Alkoholgehalt: 5,0 Vol. %

Stammwürze: 12,2 %

Untergäriges, geschmackvolles, goldgelbes Exportbier.

Vollmundig im Geschmack und kräftig im Antrunk lässt es eine dezente Hopfenbittere trotzdem nicht vermissen. Mit Braumalz aus Gersten unserer Erzeugergemeinschaft und einem weiteren Spezialmalz sowie feinen Hopfengaben wird dieses Bier eingebraut.

Dieser Biertyp war früher vor allem für das Exportgeschäft bestimmt. Es wurde stets stärker eingebraut um es länger haltbar zu machen.



LANDWEHR-BRÄU

Fränkische Bierkultur erleben

LANDWEHR-BRÄU „Altfränkisch Dunkel“

Alkoholgehalt: 5,2 Vol. %
Stammwürze: 12,2 %

Untergäriges, kaffeefarbenes bis schwarz-braunes Märzen.

Ein hervorgehobenes Malzaroma kennzeichnet unser Altfränkisch Dunkel. Sein Geschmack erinnert an Kaffee. Im Nachtrunk ist neben einer leichten Hopfenbittere eine dezente Malzsüße wahrnehmbar. Gebraut wird unser Altfränkisch Dunkel mit Röstmalz aus Gersten unserer Erzeugergemeinschaft und Münchner Malz.

Eines der ältesten Bierrezepte im Hause steht für Bierkultur mit Tradition. Von Braumeister zu Braumeister weitergeben.



LANDWEHR-BRÄU

Fränkische Bierkultur erleben

LANDWEHR-BRÄU Rotfränkisch

Alkoholgehalt: 4,8 Vol. %

Stammwürze: 12,4 %

Untergäriges, traditionelles fränkisches Rotbier.

Vollmundig mit angenehmer Malzsüße und leuchtend roter Bierfarbe bietet diese typisch fränkische Bierspezialität ein süffiges Geschmackserlebnis.

Wahre handwerkliche Braukunst, lange kalte Lagerung sowie der Einsatz von vier speziellen Gerstenmalzen geben dem Bier seinen einzigartigen Charakter.

Da Essen und Trinken in Franken seit jeher zusammengehören, passt LANDWEHR-BRÄU Rotfränkisch besonders zu typisch mittelfränkischen Bratwürsten.

Probieren Sie es doch einfach aus. Sehr zum Wohl!



LANDWEHR-BRÄU

Fränkische Bierkultur erleben

LANDWEHR-BRÄU Kellerbier

Alkoholgehalt: 4,7 Vol. %
Stammwürze: 11,7 %

Untergäriges, cremefarbenes, hefetrübes Vollbier.

Eine echte Bierspezialität: weich, würzig und prickelnd im Geschmack. Gerade weil es unfiltriert ist, enthält dieses Bier viele Mineralien und Vitamine. Man kann es fast als Energietränk bezeichnen. Auch wird Braumalz aus den Gersten unserer Erzeugergemeinschaft sowie Caramelmalz verwendet.

Dieses Bier ist ein Biergartenklassiker und schmeckt erst aus einem Tonkrug so richtig.



LANDWEHR-BRÄU

Fränkische Bierkultur erleben

LANDWEHR-BRÄU Fränkisches Kirchweihbier

Alkoholgehalt: 5,4 Vol. %

Stammwürze: 13,2 %

Untergäriges, bernsteinfarbenes Festbier.

Kräftig malzaromatisch, angenehm zimtartig im Geschmack wird dieses Bier außerdem durch eine dezente Bittere charakterisiert. Mit einer ausgewählten Mischung von Malz aus Gersten unserer Erzeugergemeinschaft und zusätzlichen Spezialmalzen brauen wir dieses Bier ein.

Das Bier wird ausschließlich zur Kirchweihzeit – „Frankens schönster Zeit“ – eingebraut. Es ist von Ende Mitte August bis Ende Oktober erhältlich.



LANDWEHR-BRÄU

Fränkische Bierkultur erleben

LANDWEHR-BRÄU Winterfestbier

Alkoholgehalt: 5,4 Vol.%

Stammwürze: 13,2%

Untergäriges Festbier mit kupferfarbener, rotbrauner Farbe.

Malzaromatisch, mit einem leichten Honigaroma im Geschmack und mildem Hopfenaroma im Hintergrund genießt der Kenner dieses Bier. Die rötliche fast kupferne Anmutung stimmt genau zur Jahreszeit. Mit einer ausgewogenen Mischung verschiedener Spezialmalze brauen wir dieses Bier ein.

Die Vermarktung dieser echten Bierspezialität erfolgt um die Weihnachtszeit.



LANDWEHR-BRÄU

Fränkische Bierkultur erleben

LANDWEHR-BRÄU Dunkler Bock

Alkoholgehalt: 6,6 Vol. %
Stammwürze: 16,2%

Untergäriges Starkbier mit dunkelbrauner, haselnussartiger Farbe.

Malzaromatisch, würzig, süffig mit sehr angenehmer Rezenz im Geschmack. Durch Zugabe des feinen Spalter Aromahopfens lässt unser dunkler Bock eine feine Hopfenbittere nicht vermissen. Dunkles Malz und Malz aus Gersten unserer Erzeugergemeinschaft sind die Grundlagen für die kräftige Farbgebung.

Dieses Bier ist nur saisonal zur Starkbierzeit von Anfang Februar bis Mitte März erhältlich.



LANDWEHR-BRÄU

Fränkische Bierkultur erleben

LANDWEHR-BRÄU Radler

Alkoholgehalt: 2,7 Vol. %

Ein Biermischgetränk aus untergärigem hellen Vollbier und Zitronenlimonade.

Dezente Süße und der Geschmack von Zitronensäure machen dieses Getränk zu einem erfrischend-belebenden Durstlöscher. Die Besonderheit liegt im Mischungsverhältnis: Es wird mehr Bier als Zitronenlimonade verwendet.

Erfinder des Radlers war ein schlauer Wirt, dem das Bier zu neige ging. Er wusste allerdings einen Ausweg: er mischte das zur Neige gehende Bier je zur Hälfte mit noch reichlich vorhandener Zitronenlimonade und servierte diese neue Mischung seinen Gästen als „Radlermaß“ mit dem Hinweis, dieses Getränk eigens für die Radfahrer erfunden zu haben, damit sie nicht schwankend nach Hause fahren müssten.



LANDWEHR-BRÄU

Fränkische Bierkultur erleben

LANDWEHR-BRÄU

Hopfen Hell

Alkoholgehalt: 4,7 Vol. %

Stammwürze: 11,7 %

Untergäriges, unfiltriertes und daher hefetrübes Vollbier mit einer goldgelben Farbe und feinporigem Schaum.

Hopfig ausgeprägt im Geschmack, riecht es nach frischem Hopfen. Die Bierspezialität aus Reichelshofen! Zur Hopfenernte im September brauen wir speziell einen Sud Hopfen-Hell ein. Der Hopfen kommt aus unserem eigenen Hopfengarten vor der Brauerei. Erst kurz vor der Ernte wird aus drei Sorten entschieden, welche für den Sud am Besten geeignet ist.

Früh wird mit dem Hopfenzupfen begonnen, um die ausreichende Menge zu erhalten. Der Sud wird so eingebraut, damit pünktlich um 10:00 Uhr der Hopfen gegeben werden kann. Dieses Verfahren ist einzig, da der Hopfen ganz frisch, also weder getrocknet, noch behandelt, in den Sud gegeben wird. An der „feinen Nase“ des Braumeisters liegt es, die richtige Menge für einen Sud festzulegen. Diese Hopfenfrische schmeckt man dann auch stark im Nachtrunk, auf der Zunge regt sie zum weiter trinken an.

Hopfen-Hell wird ausschließlich in der Gastronomie angeboten, das erste Fass wird traditionell von unserer Bierkönigin Anfang Oktober feierlich angezapft.