Burgdorfer Gasthausbrauerei AG

Name:	Gretli / Winterbock
Brauart:	untergärig
Stammwürze:	16,8 %
Alkoholgehalt:	6,5 % vol
Zutaten:	Wasser, Wiener Malz, Melanoidinmalz, Hopfen, Hefe
Saison:	Herbst / Winter

Mit dem Gretli verneigt sich die Burgdorfer Gasthausbrauerei vor Goethes Faust und einer dort nachzulesenden grossen Erkenntnis: „Nach Burgdorf kommt herauf, gewiss dort findet ihr / die schönsten Mädchen und das beste Bier.“

Das Gretli, nach einem eigens entworfenen Rezept gebraut, geizt denn auch nicht mit Reizen: Drei wohlschmeckende Sorten Hopfen sorgen für die verführerische Note. Das ausgeprägt malzige und leicht nussige Aroma ist auf die Beigabe von Wiener Malz zurückzuführen, das Burgdorfer Brauer schon zu Zeiten Goethes verwendet haben.

Unsere Herzdame hat eine leicht rötliche, goldig bernsteinene Farbe, die sie dem erstmals verwendeten Melanoidinmalz verdankt. Nach einem speziellen Darrprozess enthält es besonders viele Dextrine, die dem Bier seinen eigenen kernigen Geschmack geben.

Ausgezeichnet:

Als die wohl beste Antwort auf die Gretchenfrage: "Nun sag', wie hast du's mit dem Durst?"

Erhältliche Gebindeformen:

☒ 0,5 l ☒ 1l ☒ 2 l ☒ 5 l ☒ 10 l ☒ 20 l ☒ 30 l ☒ 50 l

Wynigenstrasse 13 3401 Burgdorf Tel./Fax +41 / (0)34 423 13 64 www.burgdorferbier.ch