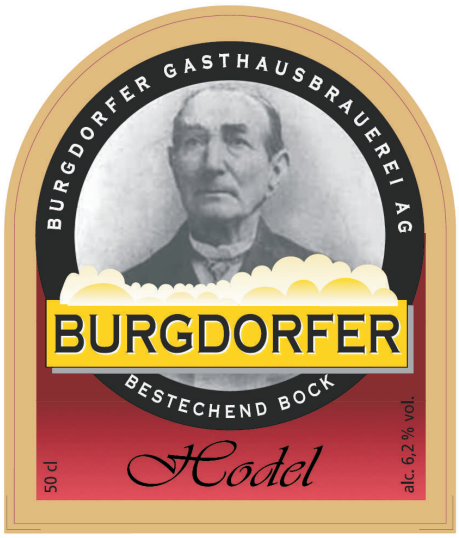
Burgdorfer Gasthausbrauerei AG



Name:	Hodel / Winterbock
Brauart:	untergärig
Stammwürze:	16,8 %
Alkoholgehalt:	6,2 % vol
Zutaten:	Wasser, Münchner Malz, Melanoidinmalz, Hopfen, Hefe
Saison:	Herbst / Winter

In der Nacht auf den 21. Juli 1865 tobt der historische „grosse Brand von Burgdorf“. Die Oberstadt ist ein einziges Flammenmeer, in dem ein Mann aber eiserne Nerven behält: Posthalter Hodel setzt seinen Telegraphen ein, um aus Bern auswärtige Hilfe herbeizurufen. Selbst dann noch, als seine Post nicht mehr ausser Gefahr steht.

So viel Schneid und so viel Einsatz fürs Löschen verdienen unseren Respekt und ein Denkmal. Der Hodel-Bock ehrt diesen stillen Helden denn mit lautstarkem Ausdruck: Vier handverlesene Sorten Malz und drei Sorten Hopfen verleihen dem äusserst dunklen Bier ein ebenso angenehmes wie spektakuläres Aroma.

Unser Löschmeister ist der erste Bock, der dank dem umsichtigen Ausbau der Lagerkapazitäten fast zwei Monate lang und kalt bei 0°C reifen konnte. Dabei hat sich die Kohlensäure fein lösen können, das Bock-Bier hat eine feine angenehme Röstmalzbittere mit harmonischem Abgang.

Ausgezeichnet
als bestes Löschgerät seit Erfindung
des Telegraphen.

Erhältliche Gebindeformen:

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

Wynigenstrasse 13 3401 Burgdorf Tel. 034 / 423 13 -64 Fax -63 www.burgdorferbier.ch