



Verehrte Gäste!

Bei uns kommen die Hefeweizen-Spezialitäten der Brauerei Gutmann, Titting zum Ausschank.

Die Brauerei blickt auf 300 Jahre Brautradition zurück: 1707 errichtete der Fürstbischof von Eichstätt, Johann Anton Knebel I. von Katzenellenbogen, in seinem Tittinger Wasserschloss eine Brauerei. Seit 1855 braut die Familie Gutmann in Titting das Bier und seit 1913 wird auch Weizenbier gebraut.

Mittlerweile hat sich die Familienbrauerei auf die Herstellung von Hefeweizen spezialisiert. Noch heute wird Gutmann-Hefeweizen nach dem überlieferten, traditionellen Brauverfahren gebraut.

Die Obergärung findet nach wie vor in offenen Bottichen in den historischen Bierkellern statt. Dabei kommt der brauereieigene Hefestamm zum Einsatz. Dies garantiert eine starke Ausprägung des Aromas und verleiht dem Bier seine Eigenständigkeit.

Die Nachgärung und Reifung von Gutmann-Hefeweizen erfolgt ausschließlich in der Flasche. Dadurch bekommt das Hefeweizen seinen unverwechselbaren Geschmack. Eingeschenkt wird das Bier schließlich mit viel frischer Hefe.

Lassen Sie sich nun ein Gutmann-Hefeweizen schmecken. Wir bieten folgende Sorten an:

Gutmann HELLES HEFEWEIZEN

*Traditionell – obergärige Spezialität.
Hefebloomig. Original Flaschengärung.*

Gutmann DUNKLES HEFEWEIZEN

*Dezent malzblumiger Biergeschmack.
Original Flaschengärung.*

Gutmann Leichtes HEFEWEIZEN

*Der Schlanke Biergenuss. Hefearomatisch.
Erfrischend. Leicht. Original Flaschengärung.*

Gutmann Alkoholfreies HEFEWEIZEN

*Weizen-Genuss mit feiner Hefe aber ohne Alkohol.
Sportlich-frisch, isotonisch und kalorienarm.*

Zum Wohl!