



franz
RASTATT

HEFE

WEIZEN





franz

RASTATT

HEFE WEIZEN



Natur
belassen

„ Unser obergäriges Geschmackserlebnis – gebraut mit Liebe und Ruhe! Prickelnd, spritzig und erfrischend mit einem ausgeprägt fruchtigen Aroma. Ausgesprochen weich und mild mit einem Hauch Gewürznelke im Abtrunk. Der feste schneeweiße Schaum krönt ein goldgelbes Bier, das seine feine Trübung durch feinste obergärige Reinzuchthefer erhält. „

Biersorte:	Weizenbier
Biergattung	obergäriges, helles, unfiltriertes Vollbier
Geschmack:	mild, süsslich, vollmundig, dezente Hopfennote
Hopfen:	edler Tettnanger und Hallertauer
Malz:	helles Weizenmalz und Gerstenmalz, helle und dunkle Karamellmalze
Gärung:	4 Tage bei 15-20° C
Reifung:	3 Wochen im Eiskeller
Stammwürze:	12,9 %
Alkoholgehalt:	5,4 % vol.

Bestellinformationen

Gebinde:	20er-Kasten	Fass 30 L	Fass 50 L
Typ Kasten/KEG:	Modulkasten	KEG	KEG
Typ Flaschen:	Longneck-Flasche 0,5 L	-	-
Artikel-Nr.:	68	66	65
Inhalt:	20 x 0,5 L = 10 L	30 L	50 L
Gewicht:	19,93 kg	40 kg	62,4 kg
pro Euro-Palette:	40 (5 x 8)	6	6
Gewicht Palette:	797,2 kg	280 kg	395 kg
Maße Palette (in mm):	1200 x 800 x 1615	1200 x 800 x 1615	1200 x 800 x 1615
GTIN Gebinde:	4 0195 7720 0634	-	-
GTIN VEK/Flasche:	4 0195 7701 0639	-	-
GTIN Top Carrier:	-		
Pfandsatz:	3,10 €	30 €	30 €