

## Ein Bier, das Weihnachten die Krone aufsetzt

1989 erstmals eingebracht, ist HEIDELBERGER Weihnachtsbier nun schon seit vielen Jahren die winterliche Bier-Spezialität aus dem Sortiment der renommierten Privatbrauerei. Die Zahl der treuen Fans ist riesig und das Weihnachtsbier erfreut sich einer stetig steigenden Beliebtheit. Ausschlaggebend für den Erfolg ist die streng gehütete Rezeptur, der einmalige Geschmack und das attraktive Erscheinungsbild – passend zum weihnachtlich-pittoresken Heidelberg.

Mit viel Liebe und Können sowie erlesenem, dunklem Malz entsteht dieser himmlische Genuss, den die Engel auf den Etiketten symbolisieren. HEIDELBERGER Weihnachtsbier wird speziell für die Weihnachtszeit eingebracht und ist ab der ersten Oktoberwoche im Handel erhältlich.

Die warme Bernsteinfarbe und ein aromatisch-mildwürziger Geschmack zeichnen diese Spezialität aus der berühmten Schloss-Stadt aus. Das HEIDELBERGER Weihnachtsbier hat einen Alkoholgehalt von 5,4 % vol. und ist damit etwas stärker als Pils.

Mit dem HEIDELBERGER Weihnachtsbier, das als Exportschlager sogar in Nordrhein-Westfalen, von Köln über Dortmund bis hin ins Münsterland, erhältlich ist, wird die Weihnachtszeit noch schöner und der Biergenuss noch festlicher.

Für seine vielen Freunde hat das Weihnachtsbier – bei der HEIDELBERGER BRAUEREI schon Tradition – auch in diesem Jahr eine winterliche Zugabe „auf dem Kasten“.

Wie köstlich HEIDELBERGER Weihnachtsbier schmeckt, unterstrich 2005 auch die DLG, die diese Spezialität mit Gold prämierte.



## Das HEIDELBERGER Weihnachtsbier im Überblick

Bitterwert:	ca. 22 EBC
Farbe:	ca. 22 EBC
Stammwürze:	ca. 12,6 GG-%
Alk. % vol.:	5,4
Einheiten:	30 & 50l KEG Fass 20 x 0,5l MW Kasten