



## GREVENSTEINER dunkles Bockbier

<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Bier
<b>Brauart/Herstellung</b>	untergäriges, naturtrübes Starkbier; Bockbier
<b>Zutaten</b>	Wasser, <b>Gerstenmalz</b> , Hopfen, Hefe
<b>Mindesthaltbarkeit (MHD)</b>	Flasche und Dose 365 Tage; Fass 270 Tage

### Nährwertangaben pro 100 ml

<b>Brennwert</b>	61 kcal	Ballaststoffe	- g
	254 kJ	Natrium	0,002 g
<b>Fett</b>	<0,1 g	Proteinheiten	0,42 BE
<b>- davon ges. Fettsäuren</b>	<0,1 g		
<b>Kohlenhydrate</b>	5,0 g		
<b>- davon Zucker</b>	<0,1 g		
<b>Eiweiß</b>	0,7 g		
<b>Salz</b>	<0,01 g		
<b>Stammwürze</b>	16,4 ° Plato	Alkoholgehalt	6,8 % vol
<b>Fruchtsaftgehalt</b>	-		

### Allergeninformation

Allergieauslösende Zutaten	enthalten in
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Gerstenmalz

### Zusatzstoffe

Hauptfunktion	E-Nummer & Bezeichnung
-	

### Besondere Ernährungsformen / Unverträglichkeiten / sonstige Produktangaben

Produktinhalt vegan: Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>	Fructose 0,05 g/100ml
Etikettenleim: enthält Casein. Alle weiteren Gebinde sind vegan.	GMO frei: Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>

### Sensorik

<b>Farbe</b>	Das Bier präsentiert sich mit einer seidig matten Mahagoni-Farbe und einer samtig weichen Schaumkrone.
<b>Geruch</b>	Frisch mit feinen fruchtigen Noten, leicht karamellige Malzaromen, abgerundet durch feine aber präsenste Hopfennoten.
<b>Geschmack</b>	Vollmundig mit einem eleganten Körper und einer cremig-weichen Textur. Die malzig süßlichen Aromen werden von frisch-fruchtigen Noten abgerundet und durch eine feine harmonische Bittere ergänzt.