

Brauhaus Castel



Für viel Abwechslung sorgen Castel er Biere, die extra für eine Saison oder ein Ereignis gebraut werden.

Hier eine kleine Übersicht der Saisonbiere, welche naturtrüb und unfiltriert im Brauhaus Castel ausgeschenkt werden.

Dunkles-Weizen

Alkoholgehalt: 4,5 % Vol

Stammwürzegehalt: 12,3 %

Dunkles, bernsteinfarbenes Hefeweizen, leicht hefetrüb, spritzig fruchtig, leichte Malzblume

Narren-Pils

Alkoholgehalt: 4,5 % Vol

Stammwürzegehalt: 11,2 %

betont herb, leuchtend gelb, spritzig, erfrischend

Märzenbier

Alkoholgehalt 5,2 % Vol

Stammwürzegehalt 13,1 %,

Weiches, malzbetontes, körperreiches, süffiges Bier, mit einer leichten Hopfenbittere

Castel Maibock

Alkoholgehalt: 6,4 % Vol

Stammwürzegehalt: 16,3 %

Goldfarbenes Bockbier belebend, körperreich, mit leichter fruchtiger Note

Castellum-Bier

Alkoholgehalt: 4,8% Vol

Stammwürzegehalt: 12,6 %

Goldbraunes sehr bekömmliches, süffiges Bier mit einer feinen herben Note

Festbier zum Oktober

Alkoholgehalt: 5,5 % Vol

Stammwürzegehalt: 13,6 %

Bernsteinfarben, kräftig im Geschmack, leichte Hopfenbittere

Weihnachtsbock „Castelator“ der Doppelbock

Alkoholgehalt: 6,9 % Vol

Stammwürzegehalt: 18,2 %

Vollmundig, kräftig, dunkel, leicht rötlich, malz-betont, karamellige Röstnote, leicht süßlich

Alle Saisonbiere gibt es auch in Flaschen und Fässer zum Mitnehmen erhältlich!

