

Sperber
BRÄU



Beer
European *Star*



ENGLISH

VOLLBIERE

Helles Vollbier

👁️	Farbe	gelb
👃	Aroma	Spur blumig
👄	Geschmack	leicht malzaromatisch, spürbarer Geschmackskörper, harmonisch-weich
🍷	Hopfenbittere Hopfensorten	🌿🌿🌿🌿🌿 ≈ 15 IBU Herkules und Hallertauer Tradition
🍷	Hefeart	untergärig
🔥	Alkohol	🔥🔥🔥🔥🔥 ≈ 5,0% Vol% alc
🌡️	Genuss- temperatur	9° Celsius
🍴	Food-Pairing	Salate, Suppen, Vorspeisen, leichte Pfannengerichte, Fisch



Das traditionelle Vollbier beeindruckt mit einem erfrischenden Einstieg und sanfter Süße auf der Zunge. Der blumige Körper in perfekter Balance mit der Hopfenbittere machen das »Helle« zu einem erfrischenden Begleiter für jede Gelegenheit. Leicht malzig im Geschmack, mit einem deutlichen Geschmackskörper, angenehm weich im Gesamteindruck.

PRÄMIERUNGEN:



1x



9x

Classic-Lager

👁️	Farbe	goldgelb
👃	Aroma	blumig, leichter Malzton
👄	Geschmack	voller Körper, feinwürzig, ausgewogen, leichte Süße
🍷	Hopfenbittere Hopfensorten	🌿🌿🌿🌿🌿 ≈ 13 IBU Herkules und Hallertauer Tradition
🍷	Hefeart	untergärig
🔥	Alkohol	🔥🔥🔥🔥🔥 ≈ 5,1% Vol% alc
🌡️	Genuss- temperatur	9° Celsius
🍴	Food-Pairing	Salate, Cremige Suppen, Vorspeisen, leichte Pfannengerichte, Fisch



Vorsichtig steigen duftende Aromen hervor, die an eine farbenfrohe Blumenwiese erinnern, begleitet von einem Hauch zarter malziger Süße. Beim ersten Schluck erfrischt eine angenehme Spritzigkeit, gefolgt von leicht brotigen Geschmacksnuancen. Ein perfekt ausbalancierter Körper verbunden mit einer angenehmen Weichheit im Abgang. Dezente Süße mit feinen Gewürznoten prägen dieses harmonisch, vollmundige Bier.

ZOIGL-BIERE

Helles Zoigl-Bier

👁️	Farbe	hellgelb, opaleszierend durch Hefeartrübung
👃	Aroma	ausgeprägt hopfig, Limettennoten
👄	Geschmack	hopfen-hefe-schlank, hervortretende Hopfenwürze
🍷	Hopfenbittere Hopfensorten	🌿🌿🌿🌿🌿 ≈ 40 IBU Herkules und Cascade
🍷	Hefeart	untergärig, naturbelassene Hefetrübung
🔥	Alkohol	🔥🔥🔥🔥🔥 ≈ 5,2% Vol% alc
🌡️	Genuss- temperatur	9° Celsius
🍴	Food-Pairing	Vorspeisen, Gebratenes, süße Desserts



Der Duft des Bieres umschmeichelt die Sinne mit einer Kombination aus erfrischenden Limetten- und Zitrusaromen. Beim ersten Schluck entfaltet sich das helle Zoigl auf der Zunge mit einer hopfenwürzigen und prickelnden Geschmacksnoten. Die Bittere fügt sich harmonisch zu einer süßen Komponente. Der anhaltende Nachklang entfaltet eine angenehme Frische im Gaumen.

PRÄMIERUNGEN:



Dunkles Zoigl-Bier

»Knorr-von-Rosenroth«

👁️	Farbe	dunkle Kastanie, opaleszierend durch Hefeartrübung
👃	Aroma	Karamell- und Kaffeeflavour
👄	Geschmack	hervortretende Malznote eingebettet in einem frischen Hefeton
🍷	Hopfenbittere Hopfensorten	🌿🌿🌿🌿🌿 ≈ 18 IBU Herkules und Hallertauer Tradition
🍷	Hefeart	untergärig, naturbelassene Hefetrübung
🔥	Alkohol	🔥🔥🔥🔥🔥 ≈ 5,2% Vol% alc
🌡️	Genuss- temperatur	10° Celsius
🍴	Food-Pairing	Vorspeisen, cremige Suppen, kräftige Pfannengerichte, Bratengerichte



Zart und allmählich treten im ersten Schluck feine Karamell- und Kaffeearomen hervor, die sich mit jedem Schluck weiter verstärken. Ferner ist eine leichte Säure und ansteigende Bittere auf der Zunge wahrzunehmen. Ein angenehmer Nachgeschmack von leichter Süße bleibt zurück.

PRÄMIERUNGEN:



WEISSBIERE

»Graf Gebhard Weisse«

👁️ Farbe	leuchtendes Bernstein, naturtrüb, mit Hefeopaleszenz
👃 Aroma	ausgeprägte Frucht-Aromatik nach Apfel und einer Spur Aprikose, tropische Früchte
👅 Geschmack	prickelnd, etwas Säure
🍷 Hopfenbittere Hopfensorte	🌿🌿🌿🌿🌿 ≈ 6 IBU Saphir
🍷 Hefeart	obergärig, Flaschengärung
🔥 Alkohol	🔥🔥🔥🔥🔥 ≈ 5,3% Vol% alc
🌡️ Genuss- temperatur	12° Celsius
🍴 Food-Pairing	Vorspeisen, Salate, kräftige Pfannengerichte, Bratengerichte, nicht zu süße Desserts



Ein bernsteinfarbener Körper mit einer charakteristischen Hefetrübung und einer spritzigen Perlage wird von einer feinporigen, weißen Schaumkrone gekrönt. Der Duft von einem Korb voller Früchte nach Äpfel und tropischen Früchten strömt aus dem Glas. Bereits beim ersten Schluck breitet sich eine angenehme Süße im Mund aus.

PRÄMIERUNGEN:



Dunkles Weißbier

»Steiger Schwarze«

👁️ Farbe	kohleschwarz
👃 Aroma	Hefegerüche, Röstkaffee, Lakritz- und Mokkanoten
👅 Geschmack	moussierend, leichte Säure
🍷 Hopfenbittere Hopfensorte	🌿🌿🌿🌿🌿 ≈ 8 IBU Saphir
🍷 Hefeart	obergärig, Flaschengärung
🔥 Alkohol	🔥🔥🔥🔥🔥 ≈ 5,3% Vol% alc
🌡️ Genuss- temperatur	10° Celsius
🍴 Food-Pairing	kräftige Pfannengerichte, Bratengerichte, Desserts



Kohleschwarz präsentiert sich das Bier im Glas und wird von einer cremigen, dunkel-beigefarbenen Schaumkrone gekrönt. Köstliche, malzig-röstige Düfte, die von fruchtigen Nuancen begleitet werden, strömen hervor. Von Anfang an entfaltet sich ein intensiver Geschmack von geröstetem Kaffee, Lakritz und Mokka auf der Zunge.

Alkoholärmeres Weißbier »Leichte Weisse«

👁️ Farbe	goldgelb, naturtrüb, mit Hefeopaleszenz
👃 Aroma	fruchtig-bananiges Flavour
👄 Geschmack	würziger Körper, feine Säure
🍷 Hopfenbittere Hopfsorten	🌿🌿🌿🌿 ≈ 4 IBU Saphir
🍷 Hefeart	obergärig, Flaschengärung
🔥 Alkohol	🔥🔥🔥🔥 ≈ 3,4% Vol% alc
🌡️ Genuss- temperatur	12° Celsius
🍴 Food-Pairing	Vorspeisen, Salate



Die »Leichte Weisse« präsentiert sich im Glas mit natürlicher Trübung und goldener Farbe, gekrönt von einer festen Schaumkrone. Beim Einschenken steigt sofort ein angenehmer Duft von Banane in die Nase, gefolgt von brotig-hefigen Aroma-Nuancen. Das Bier tanzt beim Trinken förmlich über die Geschmacksknospen - spritzig und erfrischend.

PRÄMIERUNGEN:



PILS

»Rosenburg Pils«

👁️ Farbe	hellgelb
👃 Aroma	elegant, hopfenwürzig
👄 Geschmack	ausgeglichene Hopfenwürze, wenig Süße
🍷 Hopfenbittere Hopfsorten	🌿🌿🌿🌿 ≈ 37 IBU Herkules und Cascade
🍷 Hefeart	untergärig
🔥 Alkohol	🔥🔥🔥🔥 ≈ 5,1% Vol% alc
🌡️ Genuss- temperatur	8° Celsius
🍴 Food-Pairing	Vorspeisen, klare Suppen, leichte Pfannengerichte



Strohgelb, bedeckt mit einer schneeweißen Schaumkrone. Ein limettig-hopfiger Duft strömt in die Nase. Wohltuend kribbelnd läuft das Pils über die Zunge. Der nicht zu schlanke Körper entfaltet eine ausstrahlende, aber schluckweise ansteigende Bittere am Gaumen - gepaart mit zitronig-grasigen Akzenten.

PRÄMIERUNGEN:



BOCKBIERE

Hauptmann Stiber Trunk

👁️ Farbe	rötlich, Kastanienbraun
👃 Aroma	erdbeerig, cherryartig
🍷 Geschmack	süße Malzaromen, beerig-komplexer Körper
🍷 Hopfenbittere Hopfsorten	🌿🌿🌿🌿🌿 ≈ 47 IBU Herkules, Cascade und Saphir
🍷 Hefeart	untergärig
🔥 Alkohol	🔥🔥🔥🔥🔥 ≈ 6,8% Vol% alc.
🌡️ Genuss- temperatur	10° Celsius
🍴 Food-Pairing	Wildgerichte, Bratengerichte, deftige Desserts



Der untergärige Bock beeindruckt zunächst durch seine rötlich-bräunliche Farbe und die cremige Schaumkrone. Bereits beim ersten Riechen entfalten sich köstliche Erdbeernoten. Beim ersten Schluck wird sofort die Vielschichtigkeit des Bieres offenbart: Eine karamellige Süße wird begleitet von dezentem Kaffeearoma, Nuancen von getrockneten Früchten, Rosinen, Pflaume und Erdbeere. Beim zweiten Schluck gesellen sich Mandelnoten mit einem Hauch von Vanille hinzu. Alles fügt sich harmonisch zusammen, während der Alkohol geschickt verborgen bleibt.

Herzog-Christian-August-Weißbierbock

👁️ Farbe	bernsteinfarben, opaleszierend durch Hefearttrübung
👃 Aroma	reife Banane, tropische Früchte
🍷 Geschmack	fruchtig, vielschichtig, wärmender Abgang
🍷 Hopfenbittere Hopfsorte	🌿🌿🌿🌿 ≈ 8 IBU Saphir
🍷 Hefeart	obergärig, Flaschengärung
🔥 Alkohol	🔥🔥🔥🔥 ≈ 7,2% Vol% alc.
🌡️ Genuss- temperatur	12° Celsius
🍴 Food-Pairing	kräftige Pfannengerichte, Bratengerichte, süße Desserts



Ein bernsteinfarbener Körper, leicht trüb mit einer stabilen Schaumkrone. Ein fruchtiger Duft, der an Minze erinnert, steigt in die Nase und vereint sich mit dem Aroma von reifen Bananen und Rosinen. Der erste Schluck enthüllt eine angenehme Süße von Honig und Malz, gefolgt von reifen Bananen und Orangen. All dies ist eingebettet in einem Füllhorn tropischer Früchte. Im Hintergrund ist eine leichte Säure zu spüren. Der beeindruckende Körper, der sich samtig auf den Gaumen niederlegt, entführt mit jedem Schluck in eine tropische Geschmackswelt.

FESTBIERE

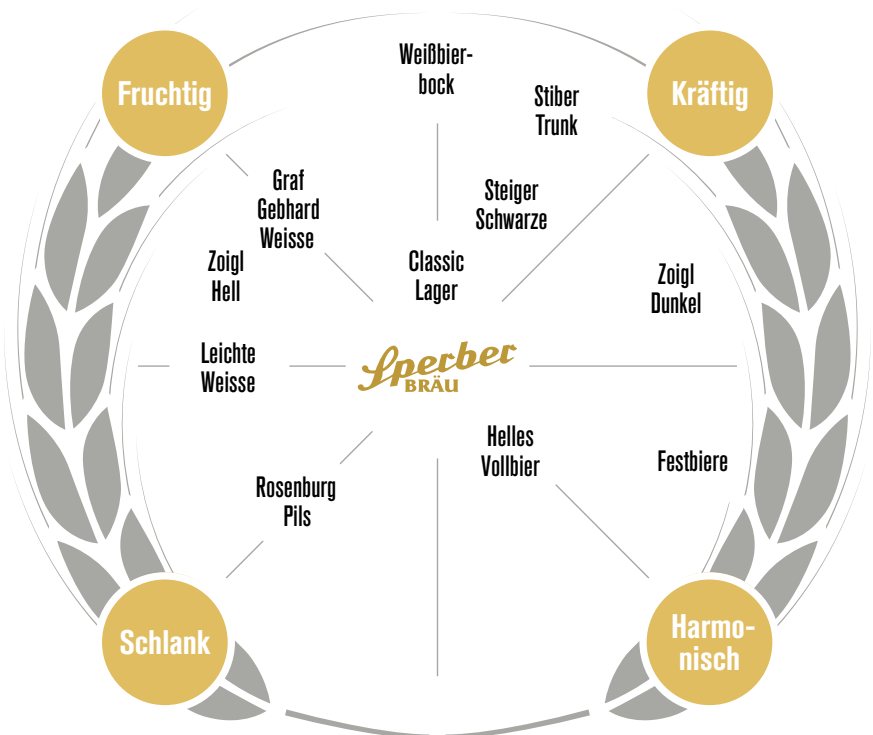
Frühlings-, Annaberg- und Winter-Festbier

👁️	Farbe	goldgelb
👃	Aroma	blumig, frisch
🍷	Geschmack	leichte Malznoten, Honig
🍷	Hopfenbittere Hopfensorten	🌿🌿🌿🌿🌿 ≈ 16 IBU Herkules, Hallertauer Tradition und Saphir
🍷	Hefeart	untergärig
🔥	Alkohol	🔥🔥🔥🔥🔥 ≈ 5,7% Vol% alc.
🌡️	Genuss- temperatur	9° Celsius
🍴	Food-Pairing	Pfannengerichte, Bratengerichte



Frühlings- und Annaberg-Festbier: Zwei Festbiere, die euch den Sommer noch schöner machen. Das leuchtende Gold mit der makellosen weißen Krone ist nicht nur optisch ansprechend, sondern verspricht auch ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Der Duft nach Hopfenfeldern und blühenden Wiesen weckt die Vorfreude und der erste Schluck wird euch mit erfrischender Leichtigkeit und einer dezent bitteren Note begeistern.









Winter-Festbier: Kräftig goldgelb strahlt es aus dem Glas mit weißer Schaumkrone. Der wohligh frische Geruch mit dezenten süßen Tönen lädt zum Trinken ein. Ein breiter Malzkörper mit honig-brotigen Noten und weicher Bittere, vereint beerige Nuancen im Nachklang. Besonders in der kalten Jahreszeit sorgt das Winter-Festbier für wohlige Wärme – perfekt geeignet für gemütliche Stunden daheim oder vor dem Kaminfeuer.



SPIRITUOSE

Dry Gin

»Hopfen & Malz«

	Zutaten	Hopfen, Malz, Wacholder, Koriander, schwarzer und roter Pfeffer, Orangen- und Zitronenschalen;
	Aroma	süßlich geprägter Duft von Orangen und Zitronen sowie blumige Hopfennoten
	Geschmack	würzig-süß, im Vordergrund Wacholder, feine Zitrus-Frische, mit pikanten Pfeffernoten
	Hopfensorte	Tettlinger Aromahopfen
	Malz	Sulzbach-Rosenberger Malz
	Alkohol	≈ 43% Vol% alc.
	Genuss-temperatur	15-18° Celsius
	Trink-Empfehlung	pur genießen oder mit neutralem Tonic



Natürlich, nachhaltig und in handwerklich hoher Qualität – was für unsere international prämierten Bier-spezialitäten steht, spiegelt sich auch in unserem ersten »Dry Gin« wider: Wacholder, Koriander, schwarzer und roter Pfeffer sowie Orangen- und Zitronenschalen kreieren im Zusammenspiel mit dem Tettlinger Aromahopfen und dem Malz aus unserer Brauerei ein würzig-süßes, leicht florales Aromaerlebnis.



DIE KUNST DES TRADITIONELLEN HANDWERKS

Seit 1894 besteht unsere Brauerei und seit jeher setzen wir auf regionale Rohstoffe. Unser Hopfen stammt aus der benachbarten Hallertau, während das Malz direkt aus Sulzbach-Rosenberg geliefert wird. Wir brauen in einem historischen Kupfersudhaus mit direkter Feuerung und lassen das Bier im Gewölbekeller offen gären – so wie zu Großvaters Zeiten. Bei uns zählt ehrliches Handwerk. Dass wir unser Fach verstehen, beweisen Auszeichnungen wie der Bundesehrenpreis für Bier sowie Gold beim »Preis der Besten« und dem »European Beer Star« Award.



Video



Biershop



Bewerten