



DAS SORTIMENT DES GUTEN GESCHMACKS

VELTINS-VIELFALT IM SENSORISCHEN PORTRÄT

Den Geschmack des Bieres erleben

Beim ersten Anblick eines frischen VELTINS Pilseners oder auch anderer Spezialitäten der Brauerei C. & A. VELTINS kann man es kaum erwarten, sich am geschmacklichen Genuss zu erfreuen. Aber bevor Sie sich diesem Vergnügen hingeben, schauen Sie sich den Inhalt Ihres Glases doch einmal genauer an, genießen Sie den angenehmen Wohlgeruch und verkosten Sie dann einen ersten Schluck. Die vielfältigen Aromen kommen schon mit den natürlichen Zutaten – vor allem mit Malz und Hopfen – ins Bier. Andere bilden sich erst beim Brauen und da vor allem bei der Gärung. Sogar in der Flasche reift der Duft des Bieres noch heran. Da Bier hunderte von Aromastoffen enthält, lohnt es sich, diese Geruchs- und Geschmacksvielfalt kennen zu lernen und ganz bewusst zu genießen.



Lassen Sie sich vom Genuss Ihrer Sinne in den Bann ziehen!

DER GESICHTSSINN

Das Auge liefert optische Eindrücke (z.B. Farbe, Klarheit und Schaum), die bestimmte Erwartungen an Geruch und Geschmack auslösen.

DER GERUCHSSINN

Rund 400.000 Riechzellen leiten mehrere tausend Geruchseindrücke der Aromastoffe im Bier (z.B. hopfenartig, malzig, oder fruchtig) an das Gehirn zur Unterscheidung weiter.

DER GESCHMACKSSINN

Auf der Zunge sowie im Mund- und Rachenraum sind ca. 5.000 Geschmacksknospen versammelt, die vornehmlich die vier Grundgeschmacksrichtungen süß, salzig, sauer und bitter wahrnehmen, aber auch Biereigenschaften wie Spritzigkeit oder Vollmundigkeit übermitteln.



Wie Ihre Sinne das Bier erleben

DER SCHAUM: Der Schaumkrone verdankt das Bier sein verlockendes Aussehen. Außerdem ist das zarte Schaumgebilde auf dem Bier ein wichtiges Kriterium für die Qualität. Der Schaum zeigt, dass das Bier das richtige Maß an Kohlensäure enthält und die Würze richtig zusammengestellt wurde. Nur ein Zusammenwirken vieler Komponenten bewirkt, dass der Schaum feinblasig und so stabil ist, dass er nach dem Einschenken nicht zusammenfällt. Zu kaltes Bier schäumt zu wenig, zu warmes schäumt zu stark.

DER ANTRUNK: Der erste Geschmackseindruck kann schon die Gesamtbeurteilung des Bieres prägen. Bereits beim Antrunk tritt die Vollmundigkeit des Bieres in Erscheinung und der Genießer erfährt etwas über den "Gehalt" des Bieres. Die Grundlage für die Vollmundigkeit ist die Höhe des Stammwürzegehaltes. Je höherprozentiger das Bier ist, desto vollmundiger schmeckt es. Beim Antrunk können außerdem die ersten Aromen des Bieres gut herausgeschmeckt werden.

DIE REZENZ: Der Sinneseindruck, der entsteht, wenn sich beim Trinken die Kohlensäure im Mund entbindet. Je nach Typ oder Sorte besitzt Bier immer eine gewisse Spritzigkeit. Die Rezenz bezeichnet den Grad der Spritzigkeit und den Frischeeindruck eines Bieres, in Abhängigkeit vom Säure- und Kohlensäuregehalt. Der Kohlensäuregehalt eines Bieres kann einen starken Einfluss auf den Trinkgenuss und die Frische haben. Die Bandbreite der Rezenz reicht von leicht moussierend bis stark spritzig.

DER NACHTRUNK: Dieser letzte Eindruck entsteht, wenn das Bier genussvoll den Mundraum verlässt und bestimmt die Bewertung maßgeblich. Ein harmonischer Nachtrunk bringt weder eine starke nachklingende Bittere noch eine aufdringliche Säure oder gar Süße mit sich. Um den Nachtrunk des Bieres besser beurteilen zu können, wird bei der Bierverkostung, im Gegensatz zu Weinproben, immer bis zum Ende genossen (Bitte herunterschlucken!).

Und so unterscheiden sich verschiedene Biere

STAMMWÜRZE

Der Stammwürzegehalt bestimmt maßgeblich den Alkoholanteil und den Nährwert des Bieres. Sie bezeichnet die Summe aller vor der Gärung in der Würze gelösten Inhaltsstoffe aus Malz und Hopfen. Diese werden beim Brauvorgang mit Hilfe von Hefe etwa jeweils zu einem Drittel in Alkohol und Kohlensäure vergoren.

BITTERE

Sie beschreibt, wie stark die herbe Note des Bieres wahrgenommen wird. Die Bittere ist ein qualitatives und quantitatives Merkmal und gibt dem Biergenießer einen Anhaltspunkt für seine Vorlieben, denn sie zeigt, ob er eher milde oder herbe Biere bevorzugt. Die Bittere – beim Brauen durch die Hopfengabe ausgelöst – sollte stets auf den jeweiligen Biertyp abgestimmt sein.

BRENNWERT

Der Brennwert gibt an, wie viele Kalorien im jeweiligen Biertyp enthalten sind.





VELTINS PRODUKTE

PILSENER - RADLER - ALKOHOLFREI - MALZ - FASSBRAUSE

VELTINS

PILSENER

Schon vor dem Genuss des frischen VELTINS Pilseners sticht dem qualitätsbewussten Verbraucher das hell glänzende Gold des Premium-Produktes ins Auge. Der Duft verspricht ein erfrischendes und geschmackvolles Erlebnis und erinnert an frisches Heu, während eine leichte Kräuternote wahrnehmbar ist. Auch ein leichtes Zitrusaroma und eine etwas nussige Note machen Lust auf den Geschmackstest. Im Antrunk vernimmt man zunächst den spritzigen Charakter sowie den weichen und eleganten Körper des hellen Bieres. Die Bittere wird als sehr angenehm wahrgenommen und harmonisiert perfekt mit der spritzigen Erfrischung. Das Bier ist im Nachklang harmonisch und wird durch eine leichte Herbe charakterisiert.



DATEN

BIERTYP:**FARBE:****GERUCH:****GESCHMACK:****STAMMWÜRZE:****ALKOHOLGEHALT:****SCHAUM:****BITTERE:****BRENNWERT:**

untergärig, nach Pilsener Brauart
 hell glänzendes Gold
 frisches Heu und Kräuter
 mit Zitrusaromen und nussiger Note
 leicht herb, harmonischer Ausklang
 11 °P
 4,8 vol. %
 feinporig und fest
 perfekt im Körper eingebunden
 40 kcal bzw. 167 kJ pro 100ml

**VELTINS**

Brauerie C. & A. VELTINS GmbH & Co. KG

VELTINS

RADLER

Das VELTINS Radler bietet einen durst-machenden Anblick. Das funkelnde und helle Gelb des Radlers wird durch ein weißes und festes Schaumhaupt gekrönt. Der Geruch erinnert zuerst an intensive Zitrusfrüchte, die in ein blumiges Malz- und Hopfenaroma eingebettet sind. Im Antrunk besticht das Radler durch eine fein-prickelnde, spritzige Fruchtsäure, die von einer weichen Süße umspielt ist und im Abgang durch eine edle Hopfenbittere abgerundet wird. Ein erfrischend fruchtiges Erlebnis, das im Nachgang einen harmonischen Limetten-Geschmack hinterlässt.



DATEN

BIERTYP:

zitronig-frischer Biermix mit 50% VELTINS Pilsener und 50% Zitronenlimonade

FARBE:

funkelnd, helles Gelb

GERUCH:

fruchtig frischer Zitrusduft mit Malz- und Hopfennote

GESCHMACK:

spritzig, mit deutlichem Limettengeschmack

STAMMWÜRZE:

10 °P

ALKOHOLGEHALT:

2,4 vol. %

SCHAUM:

fest und weiß

BITTERE:

wird harmonisch und ergänzend wahrgenommen

BRENNWERT:

38 kcal bzw. 160 kJ pro 100ml

**VELTINS**

Brauerie C. & A. VELTINS GmbH & Co. KG

VELTINS

ALKOHOLFREI

Bereits das hell glänzende Gold des VELTINS Alkoholfrei erinnert an das ursprüngliche VELTINS Pilsener. Der feine Duft nach Malz und das nussige Primäraroma, welches einen Hauch von Pistazie und Honig enthält, machen Lust auf dieses Bier. Der Geschmack ist herb und angenehm spritzig, also geeignet, um sich nach dem Sport gesund zu erfrischen und zu beleben. Der Körper des Bieres ist schlank und überzeugt mit echter Eleganz, während im Antrunk außerdem eine leichte feinerbe Bitternote zu erkennen ist. Sie unterstreicht den typischen Biercharakter und wirkt sehr ausgewogen. Das VELTINS Alkoholfrei ist im Abgang schließlich von einer erfrischenden Säure gekennzeichnet und hinterlässt einen angenehmen hopfigen Nachgeschmack.



DATEN

BIERTYP:	untergäriges, alkoholfreies Pilsener
FARBE:	hell glänzendes Gold
GERUCH:	aromatisch, geprägt von einer nussigen Note
GESCHMACK:	angenehm spritzig
STAMMWÜRZE:	4 °P
ALKOHOLGEHALT:	< 0,5 vol. %
SCHAUM:	leicht, fein-herb
BITTERE:	wird harmonisch und ergänzend wahrgenommen
BRENNWERT:	14 kcal bzw. 58 kJ pro 100ml

**VELTINS**

Brauerei C. & A. VELTINS GmbH & Co. KG

VELTINS

RADLER ALKOHOLFREI

Das VELTINS Radler Alkoholfrei bietet einen frischen und ansprechenden Anblick. Das helle Gelb und die weiße Schaumkrone unterstützen diesen frischen Eindruck und machen Lust auf die Degustation. Der Geruch erinnert zuerst an intensive Zitrusfrüchte, die in ein blumiges Malz- und Hopfenaroma eingebettet sind. Im Antrunk besticht das Radler durch eine spritzige Fruchtsäure, die von einer weichen Süße umspielt ist und im Abgang – dank des alkoholfreien Bieres – durch eine leichte Bittere abgerundet wird. Im Nachgang ist ein harmonischer Limetten-Geschmack wahrnehmbar. Ein erfrischend fruchtiges Erlebnis, wenn es Radler sein soll, aber alkoholfrei sein muss.



DATEN

BIERTYP:

zitronig-frischer Biermix mit 60% VELTINS Alkoholfrei und 40% Zitronenlimonade

FARBE:

funkeleind, helles Gelb

GERUCH:

fruchtig frischer Zitrusduft mit Malz- und Hopfennote

GESCHMACK:

spritzig, mit deutlichem Limettengeschmack

STAMMWÜRZE:

7 °P

ALKOHOLGEHALT:

< 0,3 vol. %

SCHAUM:

fest und weiß

BITTERE:

wird harmonisch und ergänzend wahrgenommen

BRENNWERT:

26 kcal bzw. 109 kJ pro 100ml

**VELTINS**

Brauerie C. & A. VELTINS GmbH & Co. KG

VELTINS

MALZ

Das Malz der Brauerei C. & A. VELTINS schimmert wie Bernstein und leuchtet mahagonifarben. Der Schaum ist cremig und fest. Die feine Nase entdeckt – neben dem charakteristischen Malzaroma – Nuancen von Aprikose und Nelke. Im Antrunk breitet sich im Gaumen ein angenehmer Hauch von Karamell und Honig aus. Die würzige Süße des dunklen Malzes verbindet sich dabei harmonisch mit der dezent-herben Hopfennote sowie einer Spur Süßholz. Die ausgewogene Balance zwischen Süße und Säure ist erfrischend spritzig und belebend. Im Abgang zeigt sich das Produkt malzaromatisch und klingt mit erfrischender Säure aus.



DATEN

BIERTYP:
FARBE:
GERUCH:

GESCHMACK:
STAMMWÜRZE:
ALKOHOLGEHALT:
SCHAUM:
BITTERE:
BRENNWERT:

malzhaltiges Erfrischungsgetränk
mahagonifarben mit rötlichen Reflexen
kräftiges Malzaroma mit Karamell- und Honignote
moussierend und belebend, malzaromatisch
11 °P
0,0 vol. %
cremig und hellbraun
kaum bitter
45 kcal bzw. 191 kJ pro 100ml



VELTINS

Brauerei C. & A. VELTINS GmbH & Co. KG

VELTINS

FASSBRAUSE ZITRONE

Die VELTINS Fassbrause in der Geschmacksrichtung Zitrone besticht auf den ersten Blick durch ein leuchtend helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Der kräftige Duft nach reifen Zitronen und einem Hauch Grapefruit wird durch ein samtiges Malzaroma abgerundet und macht Lust auf die Geschmacksprobe. Diese erfreut durch erfrischende Spritzigkeit und eine belebende Wirkung. Der weiche Malzkörper des alkoholfreien Getränks ist weich und hinterlässt einen ausbalancierten Eindruck. Frische Fruchtsäure und eine angenehme Süße dominieren den fruchtigen Abgang. Die durch das alkoholfreie Bier gegebene, leichte Bittere harmoniert mit dem erfrischenden Geschmack und unterstreicht die Spritzigkeit. VELTINS Fassbrause überzeugt außerdem durch ihren isotonschen Charakter.



DATEN

BIERTYP:

Fassbrause aus 70% Erfrischungsgetränk mit Zitronen-Geschmack und 30% alkoholfreiem Bier

FARBE:

leuchtend helles Strohgelb, grünliche Reflexe

GERUCH:

reife Zitronen und etwas Grapefruit

GESCHMACK:

frische Frucht und etwas Süße

STAMMWÜRZE:

5 °P

ALKOHOLGEHALT:

< 0,2 vol. %

SCHAUM:

leichte Schaumoberfläche

BITTERE:

kaum bitter

BRENNWERT:

22 kcal bzw. 95 kJ pro 100ml

VELTINS
FASS
Brause

VELTINS

FASSBRAUSE APFEL-KRÄUTER

Die VELTINS Fassbrause in der Geschmacksrichtung Apfel-Kräuter besticht auf den ersten Blick durch ein helles Strohgelb mit orangen Reflexen. Das deutliche Apfelaroma mit Anklängen an Grapefruit, Holunder und Koriander wird von einer blumigen Hopfennote umrahmt. Der Antrunk ist geprägt von einer erfrischenden Spritzigkeit und – im Vergleich zu den anderen Fassbrausesorten – einer deutlich herberen Note. Der weiche Malzkörper des alkoholfreien Getränks besticht durch frische Fruchtsäure, die belebend wirkt. Die Fruchtsäure wird durch eine nur ganz leichte Süße ergänzt und rundet den schlanken Körper des Getränkes ab. Der Abgang ist frisch und durch das alkoholfreie Bier angenehm herb-spritzig. VELTINS Fassbrause Apfel-Kräuter ist isotonisch und somit die perfekte Erfrischung.



DATEN

BIERTYP:

Fassbrause aus 70% Erfrischungsgetränk mit Apfel-Kräuter-Geschmack und 30% alkoholfreiem Bier

FARBE:

helles Strohgelb mit orangefarbenen Reflexen

GERUCH:

deutliches Apfelaroma mit Hopfennote

GESCHMACK:

fruchtig nach Apfel und etwas Malz

STAMMWÜRZE:

5 °P

ALKOHOLGEHALT:

< 0,2 vol. %

SCHAUM:

leichte Schaumoberfläche

BITTERE:

leicht, frisch herb

BRENNWERT:

22 kcal bzw. 92 kJ pro 100ml

VELTINS
FASS
Brause

VELTINS

FASSBRAUSE HOLUNDER

Die VELTINS Fassbrause in der Geschmacksrichtung Holunder schimmert in der gekühlten Flasche rubinrot und besticht durch sein kirschfarbenes Aussehen. Die feine Nase erkennt eine kräftige Fruchtnote, die an Holunder, Kirschen und Waldbeeren erinnert. Der Antrunk ist erfrischend spritzig und die Balance zwischen Süße und Fruchtsäure harmonisiert sehr angenehm auf der Zunge. Der Geschmack erinnert durch die sehr geringe Bittere nur leicht an den Geschmack von Bier. Der herbe Charakter sorgt jedoch für einen perlend erfrischenden Abgang, der durch die fruchtig leichte Säure unterstrichen wird.



DATEN

BIERTYP:

Fassbrause aus 70% Erfrischungsgetränk mit Holundergeschmack und 30% alkoholfreiem Bier

FARBE:

kirschfarben mit rubinroten Reflexen

GERUCH:

fruchtig, Holunder, Kirschen und Waldbeeren

GESCHMACK:

Fruchtsäure und süße Holunderbeere

STAMMWÜRZE:

6 °P

ALKOHOLGEHALT:

< 0,2 vol. %

SCHAUM:

leichte Schaumoberfläche

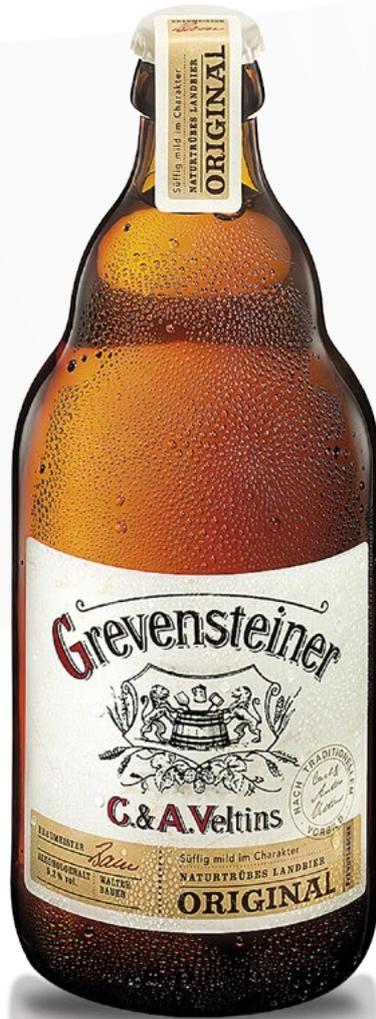
BITTERE:

kaum bitter

BRENNWERT:

23 kcal bzw. 96 kJ pro 100ml

VELTINS
FASS
Brause



GREVENSTEINER

GREVENSTEINER LANDBIER

Grevensteiner

LANDBIER

Das naturtrübe Grevensteiner Original ist ein süffiges Landbier, das mit weichem Quellwasser und erntefrisch verarbeitetem Hopfen gebraut wird. Traditionsreiche Malze verleihen dem Bier seinen bernsteinfarbenen Glanz und sein vollmundiges Aroma. Das Bier präsentiert sich mit seiner seidig matten Bernsteinfarbe mit orangen Reflexen und einer samtig weichen Schaumkrone. Das komplexe Aroma wird zunächst dominiert von Karamellaromen mit einem leichten Unterton nach Honig, gebrannten Mandeln und frisch-fruchtigen Noten, die vor allem an grünen Apfel erinnern.

Das Grevensteiner wirkt trotz seines runden und leicht malzig-süßen Körpers sehr spritzig und elegant. Eine leichte Röstbitternote, gepaart mit nussigen Geschmackseindrücken, eröffnet ein ausgeprägtes Finale, in dem sich ein Aromaeindruck von Sahnekaramellen entfaltet.



DATEN

BIERTYP:

FARBE:

GERUCH:

GESCHMACK:

STAMMWÜRZE:

ALKOHOLGEHALT:

SCHAUM:

BITTERE:

BRENNWERT:

Landbier

matte Bernsteinfarbe mit orangen Reflexen

Karamellaroma mit frisch-fruchtiger Note

süffig und mild, mit Nuss- und Röstbitternote

12 °P

5,2 vol. %

samtig und weich

leicht und in den Geschmack eingebunden

45 kcal bzw. 187 kJ pro 100 ml





V+ PRODUKTE

V+LEMON · V+COLA · V+ENERGY
V+CURUBA · V+APPLE · V+BERRY-X

V+

V+LEMON

Das erfrischende V+Lemon ist eines der ersten Produkte der erfolgreichen V+Linie.

Noch heute überzeugt das spritzige Biermixgetränk durch sein helles Strohgelb mit natürlicher Trübung und das ausgeglichene Geschmacksverhältnis zwischen Süße und Säure. Der Geschmack beeindruckt weiter durch seinen bierigen Charakter und die edle Hopfenbittere. Dem erfrischenden Genuss erlebnis geht der harmonische Geruch nach süßen Zitrusfrüchten und einem markanten Grapefruitaroma voraus. Der leichte Körper des V+Lemon wird durch den Extra-Schuss Grapefruit abgerundet und hebt sich so von anderen Biermischgetränken ab.



DATEN

BIERTYP:

Lemon-Biermix mit 55 % Bier und 45 % Erfrischungsgetränk mit Citrusgeschmack
helles Strohgelb
fruchtig und süß mit Grapefruitnote
ausgewogenes Süße-Säure-Spiel mit bieriger Note

FARBE:

11 °P

GERUCH:

GESCHMACK:

STAMMWÜRZE:

ALKOHOLGEHALT:

2,7 vol. %

SCHAUM:

leichte Schaumbildung

BITTERE:

edle Hopfenbittere

BRENNWERT:

41 kcal bzw. 174 kJ pro 100ml



V+

V+COLA

Das aromatische V+Cola gehört zu den ersten Innovationen der V+Reihe. Das eher traditionelle Biermixgetränk besticht durch die funkelnde Mahagonifarbe. Das tiefrote Farbspiel und der aromatische Geruch nach Cola und Nuss, der durch Zitrusdüfte und eine blumige Malznote ergänzt wird, wecken die Neugierde auf das Geschmackserlebnis. Der erfrischend prickelnde Körper des V+ enttäuscht die Erwartungen nicht. Mit einer vollmundigen Balance aus Süße und Säure, ergänzt durch eine Spur Edelbittere und einer karamelligen Süße, ist das V+Cola das ideale Getränk für Partygänger und Nachtschwärmer.



DATEN

BIERTYP:

Cola-Biermix mit 40 % Bier und 60 % koffeinhaltigem Cola-Erfrischungsgetränk mahagonifarben

FARBE:

ausgeprägtes Cola-Nuss-Aroma

GERUCH:

Süße-Säure-Balance, vollmundig

GESCHMACK:

10 °P

STAMMWÜRZE:

ALKOHOLGEHALT:

2,0 vol. %

SCHAUM:

leichte Schaumbildung

BITTERE:

Edelbittere

BRENNWERT:

38 kcal bzw. 159 kJ pro 100ml



V+

V+ENERGY

Das belebende V+Energy ist aus der Auswahl der V+Getränke nicht mehr wegzudenken.

Durch das glänzende, helle Gelb und das intensive Guarana-Aroma mit exotischen Fruchtnoten nach Ananas, Lychee, Kiwi und Honigmelone erinnert der aufgeweckte Biermix an eine tropische Party.

Der erfrischend und belebend schlanke Geschmack wird durch den harmonischen Malzkörper und eine kräftige Fruchtsäure ergänzt. Während der Biermix geschmacklich durch eine leichte Süße umspielt wird, erinnert das V+ im Abgang an eine feine Hopfenbittere und eine spritzig-frische Zitrusnote.



DATEN

BIERTYP:	Energy-Biermix mit 45 % Bier und 55 % koffeinhaltigem Erfrischungsgetränk
FARBE:	glänzend, helles Gelb
GERUCH:	exotische Fruchtnote
GESCHMACK:	Fruchtsäure und Süße
STAMMWÜRZE:	11 °P
ALKOHOLGEHALT:	2,3 vol. %
SCHAUM:	leichte Schaumbildung
BITTERE:	feine Hopfenbittere
BRENNWERT:	42 kcal bzw. 178 kJ pro 100ml



V+

V+CURUBA

Der exotische Biermix mit dem Flavour der südamerikanischen Curuba-Frucht begleitet jeden Partygänger.

Das Aussehen besticht durch ein leuchtend glänzendes Safrangelb, während der Geruch ein ausgeprägtes Aroma nach Passionsfrucht, Pfirsich, Mango und Mirabelle versprüht.

Probiert man den ersten Schluck, spürt man das erfrischende Perlen auf der Zunge, welches durch den Geschmack einer anfänglichen Süße abgelöst wird. Der vollfruchtige Körper wird von einer fein-herben Bittere abgerundet. Die exotischen Fruchtnoten enden im Abgang in einem bierigen Charakter.



DATEN

BIERTYP:	Curuba-Biermix mit 80 % Bier und 20 % Erfrischungsgetränk mit Curuba-Tequila-Flavour
FARBE:	Safrangelb
GERUCH:	exotisches Fruchtroma
GESCHMACK:	fruchtige Süße mit Maracuja-Geschmack
STAMMWÜRZE:	13 °P
ALKOHOLGEHALT:	5,0 vol. %
SCHAUM:	leichte Schaumbildung
BITTERE:	ganz leichte Bittere
BRENNWERT:	49 kcal bzw. 204 kJ pro 100ml



V+

V+APPLE

Das fruchtig frische V+Apple mit dem Extra-Schuss Ginger eignet sich besonders für sommerliche Partys.

Das klare, leuchtend helle Gelb und der appetitliche Geruch nach frischen Äpfeln werden durch ein leichtes Birnenaroma ergänzt. Der erste Schluck ist angenehm spritzig und die Apfelaromen werden geschmacklich von einem harmonischen Wechselspiel von Süße und Säure begleitet. Anschließend wird es von einer weichen, malzaromatischen Süße abgelöst, die dann in einen feinherben Abgang übergeht.



DATEN

BIERTYP:	Apple-Biermix mit 40 % Bier und 60 % Erfrischungsgetränk mit Apfelgeschmack
FARBE:	helles Gelb
GERUCH:	kräftiges Apfel-Aroma
GESCHMACK:	Apfel mit malzaromatischer Süße
STAMMWÜRZE:	10 °P
ALKOHOLGEHALT:	2,4 vol. %
SCHAUM:	leichte Schaumbildung
BITTERE:	feinherb
BRENNWERT:	37 kcal bzw. 156 kJ pro 100ml



V+

V+BERRY-X

V+Berry-x ist der Biermix, dessen Geschmack sich an die trendigen Fruity-Energydrinks anlehnt und mit einem Extra-Schuss Guarana für überraschende Geschmackserlebnisse sorgt.

Auffallend sind schon die glänzenden, rubin- und kirschroten Farbnuancen. Der Geschmackstest überzeugt mit den vollen Beerenaromen von Cassis, Himbeere und Brombeere und wird durch weitere exotische Düfte ergänzt. Geschmacklich besticht der Biermix durch den ausgewogenen Körper mit voller Fruchtsüße, die in eine erfrischende Säure eingebunden ist und von feinen Bitternoten abgerundet wird. Der Abgang ist saftig-beerig, aber auch durch einen bierigen Charakter geprägt.



DATEN

BIERTYP:

Berry-X-Biermix mit 43 % Bier und 57 % koffeinhaltigem Erfrischungsgetränk mit Beerengeschmack rubin- und kirschrote Farbnuancen

FARBE:

volles Beerenaroma

GERUCH:

dunkle Beeren mit einem bierigen Charakter

GESCHMACK:

12 °P

STAMMWÜRZE:

ALKOHOLGEHALT:

2,5 vol. %

SCHAUM:

leichte Schaumbildung

BITTERE:

fein-herb

BRENNWERT:

68 kcal bzw. 289 kJ pro 100ml



Empfehlungen für die Getränke-Karte

VELTINS Pilsener

Helles, goldgelb glänzendes Pils mit leicht fruchtigem Aroma, fein-herber Bittere und spritzigem Charakter.

Stammwürze: 11 °P, Alkoholgehalt: 4,8 vol. %

VELTINS Radler

Funkelnd, helles Radler mit 50% Pils und 50% Zitronenlimonade, frisch perlend mit fruchtiger Spritzigkeit und leichtem Limettengeschmack.

Stammwürze: 10 °P, Alkoholgehalt: 2,4 vol. %

VELTINS Alkoholfrei

Geschmack geht auch alkoholfrei: Spritziges, alkoholfreies Pils mit leicht fruchtigem Aroma, feiner Bittere und spritzigem Abgang.

Stammwürze: 4°P, Alkoholgehalt: < 0,5 vol. %

VELTINS Radler Alkoholfrei

Funkelnd, helles Radler mit 60% alkoholfreiem Bier und 40% Zitronenlimonade, frisch und spritzig mit fruchtigem Limettengeschmack – ein leckeres und dazu alkoholfreies Radler.

Stammwürze: 7 °P, Alkoholgehalt: < 0,3 vol. %

VELTINS Malz

Edles bernsteinfarbenes Malzgetränk mit kräftigem Geschmack und leicht zitroniger Note. Angenehme Karamell- und Honigaromen. Völlig ohne Alkohol.

Stammwürze: 11°P, Alkoholgehalt 0,0 vol. %

VELTINS Fassbrause Zitrone

Der Durstlöscher: Isotonische Fassbrause mit zitroniger Spritzigkeit. Leichte Bittere und belebende Wirkung.

70% Zitronen-Erfrischungsgetränk und 30% alkoholfreies Bier.

Stammwürze: 5 °P, Alkoholgehalt < 0,2 vol. %

VELTINS Fassbrause Holunder

Die Spritzige: Fassbrause mit fruchtiger Holundernote, vollmundig im Antrunk, natürlich-frischer Geschmack.

70 % Erfrischungsgetränk mit Holunder und 30% alkoholfreies Bier.

Stammwürze: 6 °P, Alkoholgehalt < 0,2 vol. %

VELTINS Fassbrause Apfel-Kräuter

Erfrischung pur: Isotonische Fassbrause mit leichter Apfel-Note und malziger Süße. Dazu belebende Spritzigkeit.

70% Erfrischungsgetränk mit Apfel-Kräuter-Geschmack und 30% alkoholfreies Bier.

Stammwürze: 5 °P, Alkoholgehalt < 0,2 vol. %

Grevensteiner

Süffiges Landbier mit erntefrischem Hopfen und traditionsreichen Malzen, bernsteinfarbender Glanz und vollmundiges, karamellartiges Aroma.

Stammwürze: 12 °P, Alkoholgehalt: 5,2 vol.%

V+Lemon

Fruchtiger Biermix mit Süße-Säure-Harmonie. Ein Schuss Grapefruit und leicht bierige Note.

55% Bier und 45% Lemon-Erfrischungsgetränk.

Stammwürze: 11 °P, Alkoholgehalt: 2,7 vol.%

V+Cola

Der traditionelle Biermix überzeugt: Vollmundiges Cola-Aroma und karamellige Süße machen dieses Mischgetränk aus.

60% koffeinhaltiges Cola-Erfrischungsgetränk und 40% Bier.

Stammwürze: 10 °P, Alkoholgehalt: 2,0 vol.%

V+Energy

Trendiger Biermix mit dem Geschmack der Fruity-Energy-Drinks. Vollfruchtige Beerenkomposition mit dem Extra-Schuss Guarana.

55% koffeinhaltiges Energy-Erfrischungsgetränk und 45% Bier.

Stammwürze: 11 °P, Alkoholgehalt: 2,3 vol.%

V+Curuba

Fruchtig-süßer Biermix mit Curuba-Geschmack. Abgerundet durch leichte Fruchtsäure und milde Bittere.

80% Bier und 20% Curuba-Erfrischungsgetränk.

Stammwürze: 13 °P, Alkoholgehalt: 5,0 vol.%

V+Apple

Der spritzige Biermix mit kräftigem Apfelaroma und malzaromatischer Süße. Umrundet von einem Hauch von Ingwer.

60% Apfel-Erfrischungsgetränk und 40% Bier.

Stammwürze: 10 °P, Alkoholgehalt: 2,4 vol.%

V+Berry-X

Ungewöhnlicher, aber harmonischer Bier-Beeren-Mix. Erfrischend, perlendes Fruchtaroma. Perfekt abgestimmte Bitternote.

57% koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk mit Beerenaroma und 43% Bier .

Stammwürze: 12 °P, Alkoholgehalt: 2,5 vol.%