

SCHREMSEK PREMIUM

Waldviertler Landkorn und ausgewählter Aromahopfen verleihen diesem Premium seine elegante Hopfennote und sein feines Aroma.

Ob aus der Flasche oder dem Fass - immer ein Hochgenuss!

Stammwürze: 11,7°
Alkoholgehalt: 5,1%

SCHREMSEK EDELMÄRZEN

Unsere traditionelle Biersorte, die zu jeder Gelegenheit passt. Ausgewogen und harmonisch eingebraut nach dem Reinheitsgebot von 1516, sorgfältig vergoren, kühl und ruhig gelagert.

Stammwürze: 11,7°
Alkoholgehalt: 5,0%

SCHREMSEK PILS

Das Feinherbe. Ausgewählte Aromahopfen verleihen dem Schremser Pils seine charakteristische Hopfennote. Helle Pilsnermalze werden zart eingemaischt, dezent vergoren und kräftig gespundet. Ein frischer, hopfenaromatischer Biergenuss.

Stammwürze: 11,2°
Alkoholgehalt: 4,5%

SCHREMSEK ZWICKL

Die wertvolle Bierhefe wird beim Schremser Zwickl nicht abfiltriert sondern verbleibt zur Gänze im Bier. Die dadurch entstehende natürliche Trübung verleiht dem Bier einen mild hefigen Geschmack mit einer deutlich hefigen Note.

Stammwürze: 11,2°
Alkoholgehalt: 4,5%

SCHREMSEK DOPPELMALZ

Vollmundig und dunkel wird das Doppelmalz eingebraut, nach alt überliefertem Familienrezept, mild gehopft und niedrig gespundet. Freunde dunklen Bieres schätzen es wegen seines würzigen Aromas und seines leicht malzigen Geschmacks.

Stammwürze: 11,7°
Alkoholgehalt: 4,6%

SCHREMSEBIO ROGGEN

Schremser Bio Roggenbier ist die Wiederentdeckung einer, bis ins 15. Jahrhundert üblichen und dann verbotenen Bierspezialität. Obergärig eingebraut, besticht Schremser Roggen durch seine intensive Vollmundigkeit.

Im Antrunk leicht fruchtig, kernig im langen Abgang.

Stammwürze: 11,7°

Alkoholgehalt: 5,2%

SCHREMSEBIO NATURPARK

Unser naturbelassenes, unfiltriertes Biobier zertifiziert durch die Austria Biogarantie brauen wir als Spezialität für die einzigartigen Naturparke. Die Rohstoffe stammen aus garantiert biologischem Anbau und verleihen diesem Bier seine kräftige Farbe und das würzig-kernige Aroma.

Stammwürze: 11,7°

Alkoholgehalt: 5,1%

SCHREMSEBIO HANFBIER

Das Dorf Reingers im Waldviertel hat sich ganz dem Hanf verschrieben. Aus Waldviertler Landkorn, Waldviertler Urgesteinswasser, Hopfen und Reingerser Hanf ohne schädlichem THC wird Schremser Hanfbier eingebraut.

Stammwürze: 11,9°

Alkoholgehalt: 5,1%

SCHREMSEBIO VIENNA I.P.

Das naturtrübe Schremser VIENNA I.P. Wird untergärig eingebraut und vergoren und besticht durch seine kräftigen Malztöne.

Die markante Bernsteinfarbe verdankt es einer ganz besondern Malzmischung aus Pilsner-, Wiener-, Weizen-, hellem und dunklem Caramelmalz. Durch Hopfenstopfen mit dem Cascade Hopfen erhält das Bier seine fruchtige Hopfenaromatik, die Lust auf mehr macht.

Alkohol: 4,8% vol

Stammwürze: 11,3°

SCHREMSEBIO WEIHNACHTSBRÄU

Alle Jahre wieder...

Schon im Hochsommer wird dieses wunderbare, feinherbe Bockbier eingebraut, damit es mindestens 4 Monate reifen kann. Ein besonderes Bier für einen besonderen Anlass.

Stammwürze: 16,5°

Alkoholgehalt: 7,1%