

BIERSPEZIALITÄT AUS



DEM BAMBERGER LAND

BRAUEREI-GASTHOF
KUNDMÜLLER

Amiamo il posto in cui viviamo

Il birrificio e la locanda Kundmüller nella regione di Bamberg





UN CALOROSO BENVENUTO nella nostro birrificio con locanda

Cari ospiti,

la famiglia Kundmüller desidera darvi il benvenuto nel proprio birrificio. Siamo la settima generazione che gestisce l'attività con grande passione.

Tuttavia da soli come famiglia non è possibile, per questo siamo fieri del nostro eccellente team, perchè crediamo che il successo sia possibile solo insieme.

Sfogliate la nostra brochure per conoscerci meglio, saremo lieti di ricevere il vostro interesse e la vostra visita,

Famiglia Kundmüller

BRAUEREI-GASTHOF
KUNDMÜLLER



La locanda

Accogliente, rustica, genuina. La locanda della birreria, con la sua sala recentemente rinnovata e le travi storiche del soffitto, vi invita a vivere un'esperienza speciale. Qui potrete gustare piatti tipici della Franconia fatti in casa e le nostre birre in un'atmosfera accogliente.

Con un totale di quattro sale per gli ospiti, offre spazio per 170 persone ed è quindi ideale anche per le celebrazioni. I nostri piatti sono preparati con amore dal nostro team di cucina. Gli ingredienti provengono, ove possibile, dalla nostra regione. Il pane contadino della Franconia, le salsicce fatte in casa, il nostro Leberkäs il venerdì, la Schäufelra in salsa di birra il sabato, il Gerupfter fatto in casa e molto altro ancora sono le specialità della casa - per non parlare del Bocksbraten, che viene preparato tre volte all'anno secondo un'antica ricetta. Tutte le domeniche e i giorni festivi offriamo un variegato menu per il pranzo e una volta al mese, il giovedì serviamo una specialità, brodo di nostra produzione. E per chi vuole provare qualcosa di speciale: i distillati del senior chef Erwin, prodotti nella nostra distilleria.



Gli orari di apertura
attuali del ristorante
sono sempre
disponibili sul nostro
sito web!



Il nostro giardino

Non sono solo i maestosi castagni ad averci fatto ottenere il titolo di miglior birreria dell'anno in diverse occasioni. In un'atmosfera speciale e circondati dalla natura, nei mesi estivi 250 ospiti trovano sempre posto a sedere sia in una zona ombreggiata che in una soleggiata.



Per i più piccoli

Mentre gli adulti si rilassano nel ristorante o nella birreria all'aperto, i più piccoli possono sfogarsi nella nostra area giochi con sabbiera, altalene, teleferica e percorso di arrampicata proprio accanto alla birreria all'aperto e a distanza di sicurezza dal traffico. Anche nel menu troverete qualche proposta dedicata a loro.







Brauerei-Gasthof
Kundmüller
• Brauerei • Brennerei •
Gästehaus • Handwerkskunst

La pensione

Nella nostra pensione recentemente rinnovata, proprio accanto al ristorante, vi offriamo alloggi a prezzi vantaggiosi. Le nostre confortevoli camere sono dotate di doccia/bagno, WC e TV, alcune con terrazza e balcone. Nell'edificio principale ci sono camere standard con doccia/bagno e WC su un unico piano. La nostra struttura dispone di un totale di 50 posti letto in camere doppie e singole e di quattro appartamenti per le vacanze, due dei quali dedicati al tema del luppolo e del malto.



Neigschaut

Die Weiherer Bier Self-Guided Tour

Abbiamo creato il tour autoguidato della Weiherer Bier “Neigschaut” per consentirvi di visitare ed esplorare da soli la nostra bella e vasta proprietà birraria.

Le informazioni più importanti sono riassunte in varie postazioni e, con l’aiuto dei codici QR, verrete ricollegati al nostro sito web, dove potrete trovare interessanti approfondimenti.

Iniziate il vostro viaggio di esplorazione e immergetevi nel mondo della birra Weiherer.



L’opuscolo della visita guidata “Neigschaut”, con una mappa e ulteriori informazioni, è disponibile presso il ristorante e nelle camere; nelle lingue: tedesco e inglese

Ulteriori informazioni su

www.brauerei-kundmueller.de/self-guided-tour



il museu della birra

Già Goethe sapeva che i collezionisti sono persone felici. Noi non possiamo che essere d'accordo. Grazie alle collezioni di Hansi Cölsch e Herbert Pfaff, abbiamo potuto allestire un museo della birra.

Oltre 2000 boccali storici, a volte rari, oltre a un inventario storico della birreria e a strumenti musicali ben conservati: Il Museo della Birra Weiher è il luogo ideale per degustazioni, conferenze e persone che condividono il fascino della birra e della sua storia.

Il birrificio

Nell'inverno del 1874 qui fu prodotta per la prima volta una sola tipologia di birra, il predecessore della Weihenbräu Lager. Oggi il nostro birrificio è diventato parte integrante del panorama birrario della Franconia con i classici della tradizione, le birre biologiche, le birre speciali e alcune stagionali. Il team che ruota attorno al mastro birraio Roland Kundmüller continua a lavorare con materie prime regionali selezionate, che saremo lieti di farvi conoscere durante una visita guidata al birrificio, alla cantina, alla logistica e al centro di imbottigliamento.



Sapevate che...



... le nostre trebbie vengono raccolte dagli agricoltori vicini e utilizzati come mangimi di alta qualità? L'economia circolare al suo meglio.



... abbiamo una capacità di stoccaggio totale di oltre 10.000 ettolitri. Una lagerizzazione sufficientemente lunga è fondamentale per la qualità della birra. Il tempo di lagerizzazione per le nostre birre standard è di almeno sei settimane e fino a 14 settimane per le varietà più forti come la Bock e la Rolator.



... abbiamo quattro silos di malto, ciascuno riempito con 26 tonnellate di malto d'orzo?



... produciamo oltre 30 tipi diversi di birra. Oltre ai nostri classici, sono presenti molte birre speciali, birre biologiche, nonché due birre analcoliche.





Il nostro nuovo
birrificio è uno degli
impianti più moderni della
Germania. Grazie al sistema
che abbiamo sviluppato,
possiamo risparmiare fino
al **40% di energia**.





I nostri successi



La vita è piena di esperienze. Molte cose ti formano, alcune ti rendono davvero felice. Essere uno dei birrifici più premiati nei più importanti concorsi birrari è per noi motivo di orgoglio!

European Beer Star, World Beer Cup, World Beer Award, International Craft Beer Award, Future Award e Craft Brewer of the Year: questi concorsi trasparenti e onesti esistono anche nel settore della birra. Le birre di tutto il mondo vengono degustate alla cieca.

Negli ultimi anni il nostro piccolo birrificio ha ottenuto tre incredibili successi: la Weiherer Kräusen Hell è stata incoronata miglior kellerbier al più grande e importante concorso birrario, la World Beer Cup, nel 2024, la Weiherer Pils è stata incoronata migliore Pilsner al mondo ai World Beer Awards 2023 e la Weiherer / Cervejaria Bamberg Zapfunduster è stata incoronata migliore Stout al mondo ai World Beer Awards 2024.

La giuria - composta da intenditori di birra, mastri birrai e sommelier - conosce solo le varietà, non i marchi.

Criteri come il colore, l'odore, la schiuma e naturalmente il gusto, sono le caratteristiche che vengono valutate. Anche il giudizio del consumatore gioca un ruolo importante nel Consumers' Favourite, che viene assegnato come premio speciale esclusivo nell'ambito delle European Beer Stars. Infatti, i visitatori della fiera Brau Bevi o Drinktec, decidono la loro birra preferita tra le oltre 50 birre d'oro già selezionate, anche in questo caso senza sapere qual'è il marchio produttore. Ciò rende questo premio uno dei più onesti in assoluto. L'abbiamo già vinto due volte con il bronzo per la Weiherer Keller e la Weiherer Rauch e siamo anche uno dei vincitori di maggior successo dell'intero concorso. Vengono premiate le migliori birre di ogni tipo. E non abbiamo vinto solo una volta.

2006

Prima partecipazione all'European Beer Star e prima medaglia d'argento per Weiherer Rauch

2011

Prima medaglia d'oro e Preferenza dei Consumatori all'European Beer Star per Weiherer Keller

2012

Preferenza dei consumatori e oro all'European Beer Star per Weiherer Rauch

2014

Argento alla Coppa del Mondo della Birra per Weiherer Rauch

2017

Oro e argento all'European Beer Star 2017

continua
qui

concorsi



WORLD BEER CUP

- Il più grande concorso di birra al mondo, che si tiene sempre in diverse località negli Stati Uniti
- Organizzato annualmente dall'Associazione dei produttori di birra
- Quasi 300 giudici assegnano il bronzo, l'argento e l'oro ai migliori; recentemente sono state iscritte quasi 10.000 birre di oltre 2.000 birrifici di 50 nazioni in 110 categorie



EUROPEAN BEER STAR

- Organizzato dal 2004 dall'Associazione dei birrifici privati e. V.
- Uno dei più importanti concorsi di birra al mondo aperto a tutti i birrifici
- Vengono giudicati gli stili di birra originali dell'Europa. Recentemente è stato registrato un record di partecipanti, con quasi 2.500 birre provenienti da 50 Paesi



WORLD BEER AWARDS

- Concorso mondiale che si svolge in Inghilterra e che premia le migliori birre del mondo in tutti gli stili riconosciuti a livello internazionale
- Oltre ai vincitori nazionali, ci sono anche vincitori di categoria internazionali. Le birre dei vincitori nazionali saranno nuovamente degustate in occasione della finale



INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD - FINEST BEER SELECTION

- Organizzato dal 2014 dalla casa editrice Meininger, editrice della rivista CRAFT
- Vengono presentate oltre 1.000 birre da tutto il mondo, le migliori delle quali vengono premiate con medaglie di platino, oro e argento
- Vengono assegnati anche premi speciali, come la migliore birra del rispettivo stile di birra o il birraio artigianale dell'anno
- Nel 2023, il Craft Beer Award è stato sostituito dal Finest Beer Selection

Birificio Kundmüller onorato con:

1 x Oro
4 x Argento

2018

Il birificio privato tedesco di maggior successo all'European Beer Star 2018

Birificio Kundmüller onorato con:

6 x Oro
8 x Argento
17 x Bronzo
1 x Future Award

2019

11 premi Craft Beer Award (platino, oro, argento)

2020

Birra artigianale dell'anno con un totale di 11 premi al Craft Beer Award

Birificio Kundmüller onorato con:

16 x Oro
27 x Argento
20 x Bronzo
3 premi nella categoria Migliore birra del Mondo
12 premi nella categoria Migliore birra Tedesca

2021

Argento all'European Beer Star

Birificio Kundmüller onorato con:

4 x Platino
44 x Oro
23 x Argento
1 x Migliore Pilsner
1 x Birraio artigianale dell'anno

2022

Argento alla Coppa del Mondo della Birra per Weihenher Rauch

16 premi ai World Beer Awards, tra cui Miglior Bock tedesca e Miglior Pilsner tedesca



FUTURE AWARD

- Assegnato per la prima volta nel 2022
- Premio conferito per una gestione aziendale particolarmente sostenibile ed esemplare

Birrificio Kundmüller onorato con:

1 x premiato

2023

Future Award e oro e bronzo all'European Beer Star



CRAFT BRAUER DES JAHRES

Premiata agli International Craft Beer Awards per il più alto punteggio nazionale complessivo

Birrificio Kundmüller onorato con:

1 x premiato

2024

Medaglia d'oro per Weiherer Kräusen Hell alla World Beer Cup



Miglior birrificio in Europa e fuori dagli USA

Miglior Stout e Porter del mondo e altri 23 premi ai World Beer Awards

4 riconoscimenti all'European Beer Star



Il nostro ambiente

Gli alimenti biologici sono diventati parte integrante della nostra vita. Sono considerati la base di un'alimentazione attenta alla salute e contribuiscono alla salvaguardia dell'ambiente grazie a condizioni di produzione delicate. Per questo motivo, dal 2011 abbiamo introdotto quattro birre biologiche: la Weiherer Urstöffla, la Weiherer Keller Pils, la Weiherer Bio-Zwickerla Dunkel e la Weiherer OSw-Alt.

Le materie prime coltivate al 100 % con metodo biologico sono la base della qualità. I migliori luppoli biologici conferiscono alle birre aroma e amarezza, mentre il malto biologico di alta qualità proveniente dalla Franconia fornisce colore e corpo. Gli ingredienti garantiti privi di OGM, grazie a controlli costanti, garantiscono altissima qualità. Viviamo in un villaggio di cento abitanti, idilliaco, assolutamente immerso nella natura. La protezione di questa natura è per noi una cosa ovvia, così come l'idea di lavorare nel modo più artigianale possibile. Come membri dell'Associazione per la Qualità delle Imprese Ecosostenibili (QUB) e del Patto per l'Ambiente e il Clima della Baviera, ci impegniamo ad affrontare il tema non solo a livello personale, ma anche aziendale. La locanda e il ristorante sono stati dotati di un impianto solare già a metà degli anni 90. Quattro grandi impianti fotovoltaici forniscono l'energia necessaria per il riscaldamento: energia sostenibile.

Prodotta con la forza del sole...

Nel 2012 siamo stati riconosciuti come birrifico Solarbier®. Il marchio protetto Solarbier® garantisce che le birre Weiherer siano prodotte esclusivamente con energie rinnovabili. Con l'acquisto il consumatore contribuisce alla salvaguardia del pianeta.



DE-ÖKO-001
EU-Landwirtschaft





Le nostre birre biologiche

Un impegno per la natura, un impegno per il gusto: dal 2011 produciamo birra biologica della Franconia con materie prime selezionate e certificate. Qualità biologica al 100 %.

Vengono prodotte come birra solare con la forza del sole, contribuendo così alla salvaguardia del pianeta. 365 giorni di birra sostenibile.



Weiherer Urstöffla *La nostra birra scura*

Forte, maltata, con uno speciale sapore di luppolo e prodotta esclusivamente con luppolo e malto biologici. La schiuma fine e cremosa di colore naturale e il vestito color castagna di questa birra rossa danno già un'indicazione di ciò che segue dopo il primo sorso. Aromi di malto tostati e fragranti, racchiusi in un corpo terroso e sottolineati da un retrogusto persistente e sottilmente amaro.

Gradazione alcolica: 5,2 % vol. · **Plato:** 12,6°



Premi e riconoscimenti:

European Beer Star ARGENTO 2018 · World Beer Award BRONZO 2017 · International Craft Beer Award ORO 2019/2015, ARGENTO 2022/2018/2016 · Finest Beer Selection 2023 90 P. · selezione ORO 2014



Weiherer Keller-Pils

La nostra straordinaria

Il 100 per cento di luppolo biologico e il 100 per cento di malto biologico della Franconia sono la base di questa specialità di birra molto speciale, delicatamente torbida. Il carattere aspro della Pils è chiaramente riconoscibile anche qui, ma le note agrumate tendono a passare in secondo piano. Spiccano gli aromi naturali di erbe, che conferiscono alla birra un sapore del tutto particolare.

Gradazione alcolica: 4,9 % vol. · **Plato:** 11,3°



Premi e riconoscimenti:

World Beer Award ARGENTO 2024/2017



Weiherer Bio-Zwickerla Dunkel

La nostra birra scura di Franconia

Oltre alla nostra Weiherer Zwickerla Hell, è disponibile in bottiglia anche una versione scura, di colore ambrato, non filtrata, con una testa solida e cremosa. Roland Kundmüller ha prodotto questa birra esclusivamente con materie prime selezionate provenienti al 100% da agricoltura biologica. La Weiherer Bio-Zwickerla Dunkel è una birra per tutti coloro che amano una birra naturalmente torbida, maltata e beverina - una Scura della Franconia dal sapore deciso.

Gradazione alcolica: 5,4 % vol. · **Plato:** 12,6°



Premi e riconoscimenti:

World Beer Award BRONZO 2024/2021 · Craft Beer Award „Birra di cantina dell'anno“ e ORO 2021, ARGENTO 2018 · Finest Beer Selection 2023 91 P. · „I nostri originali“ 2° concorso di specialità della Regione Metropolitana di Norimberga



Weiherer OSw-Alt

La nostra Altbier

La OSw-Alt è stata originariamente un regalo di compleanno per il capo Oswald Kundmüller. La Franconian Altbier in qualità biologica è una birra di colore marrone intenso ad alta fermentazione. Colpisce per il suo sapore finale di noccia e malto. Il suo corpo leggero e la sua piacevole effervescenza la rendono una birra molto beverina - per gli amanti degli stili di birra scura con un carattere rotondo.

Gradazione alcolica: 4,2 % vol. · **Plato:** 12,6°



Premi e riconoscimenti:

World Beer Award BRONZO 2024/2023/2022 · International Craft Beer Award ORO 2020



I nostri classici

Luppolata o maltata? Filtrata o non filtrata? A bassa o alta fermentazione? I classici Weiherer sono birre della tradizione che abbiamo in assortimento tutto l'anno.

Vengono prodotte con la certificazione di solar beer, ossia prodotte con energia pulita, contribuendo così alla salvaguardia del pianeta.

Ce n'è per tutti i gusti.



Weiherer Lager Hell

Il nostro classico

Prodotta con la forza del sole, dorata nel bicchiere. Questo è l'aspetto della Weiherer Lager Hell. L'aroma è dominato da note di malto di cereali, che proseguono al primo sorso. A queste si aggiunge presto il luppolo fresco, che rende la birra una lager ben bilanciata. Il finale è leggermente amaro, Ma nonostante con note di malto non trascurabili. La birra che soddisfa ogni intenditore.

Gradazione alcolica: 4,7 % vol. · **Plato:** 11,3°



Premi e riconoscimenti:

European Beer Star BRONZO 2024 · World Beer Award BRONZO 2017 · International Craft Beer Award PLATIN 2020, ORO 2021 · selection ORO 2015



Weiherer Pils

Il nostro campione del mondo 2023

Premiata come migliore pilsner del mondo ai World Beer Awards 2023, è una tipica pilsner della Franconia dal colore giallo fresco con una schiuma bianca e cremosa a pori fini. Al naso spiccano le note erbacee e verdi del luppolo. Al palato, il luppolo si rivela immediatamente con un sapore fresco e leggermente agrumato. La Weiherer Pils mantiene queste note fino alla fine e termina con una piacevole amarezza. Tipica. Francone. Weiherer Pils.

Gradazione alcolica: 4,7 % vol. · **Plato:** 11,3°



Premi e riconoscimenti:

World Beer Award „Migliore birra pilsner del mondo“ 2023, „Migliore birra pilsner tedesca“ 2023/2021 e ORO 2023/2021, ARGENTO 2024, BRONZO 2017 · International Craft Beer Award „Migliore birra pilsner“ e ORO 2018, ARGENTO 2021/2017 · selection ARGENTO 2015



Weiherer Keller

La nostra birra naturalmente torbida

L'amante del malto sarà felice quanto il fan del luppolo. Note di malto terrose e granulose abbinate a sapori freschi e leggermente agrumati, che si intensificano verso la fine. Un bel corpo in un abito opalescente. Sorprendentemente rinfrescante per una Kellerbier, è già stata premiata quattro volte all'European Beer Star.

Gradazione alcolica: 4,9 % vol. · **Plato:** 11,3°



Premi e riconoscimenti:

European Beer Star ORO 2011, „Consumers' Favourite“ in BRONZO 2011, BRONZO 2010/2009 · World Beer Award ARGENTO 2022/2021 · International Craft Beer Award ORO 2022/2020, ARGENTO 2017 · selection ORO 2014



Weiherer Landbier Hell

La nostra birra morbida

Una birra come la nostra terra. Dorata come il sole, dolce come le nostre colline, fine come il nostro grano. Prodotta con le migliori materie prime della Franconia e con energie esclusivamente rinnovabili. La Weiherer Landbier chiara si sposa perfettamente con le specialità casalinghe della locanda. Per il nostro ambiente, per la nostra terra, per voi.

Gradazione alcolica: 4,7 % vol. · **Plato:** 11,8°



Premi e riconoscimenti:

European Beer Star ORO 2018, BRONZO 2023 · World Beer Award ARGENTO 2022, BRONZO 2023



Weiherer Zwickerla Hell

La nostra chiara di Franconia

La Weiherer Zwickerla Hell è una birra Zwickel dorata e naturalmente torbida, prodotta con i luppoli preferiti dal mastro birraio Roland Kundmüller - Franconian Spalter Select e Perle - e con malto Pilsner e malto caramello chiaro della regione. Le raffinate note di lievito di fondo sono già riconoscibili al naso e continuano nel gusto. Si uniscono al luppolo e al malto in una splendida armonia. La Zwicklerla Hell termina con una carbonatazione delicata e poco amara.

Gradazione alcolica: 4,9 % vol. · **Plato:** 11,3°



Premi e riconoscimenti:

World Beer Award BRONZO 2022/2021 · International Craft Beer Award ARGENTO 2020/2018 · Finest Beer Selection 2023 92 P.



Weiherer Kräusen Hell

Il nostro campione del mondo 2024

Premiata come miglior birra da cantina del mondo alla World Beer Cup 2024, la Weiherer Kräusen Hell è una birra Zwickel chiara, naturalmente torbida, che viene affinata con birra giovane prima dell'imbottigliamento. Il mastro birraio usa il termine tecnico "aufkräusen". Il risultato è una birra bevibile e rinfrescante. Nel consueto stile Weiherer.

Gradazione alcolica: 4,9 % vol. · **Plato:** 11,3°



Premi e riconoscimenti:

World Beer Cup ORO 2024 · World Beer Award ORO 2022 · Finest Beer Selection 2023 90 P.



Weiherer Festbier

La nostra birra dell'anniversario

150 anni di birra Weiherer: c'è da festeggiare! E con la Weiherer Festbier, prodotta appositamente per l'occasione. Si tratta di una birra dorata, forte e brillante, con malto di Franconia, dal sapore corposo e luppolata con Spalter Select. E proprio nell'anno del giubileo, la nostra birra festiva è stata premiata con la medaglia di bronzo ai World Beer Awards.

Gradazione alcolica: 5,8 % vol. · **Plato:** 13,8°



Premi e riconoscimenti:

World Beer Award BRONZO 2024



Weihenstephaner Weizen Hell

Il nostro sapore fruttato

Di colore ambrato chiaro opaco, con note pronunciate di banana, l'aroma conquisterà qualsiasi amante della birra di frumento. Il primo sorso è ancora fruttato e si nota subito la morbidezza dell'acqua di produzione, che avvolge il palato. La dolcezza non è affatto preponderante, anzi: la Weihenstephaner Weizen Hell è un rinfrescante e dissetante energizzante con un finale dolce e delicato.

Gradazione alcolica: 5,2 % vol. · **Plato:** 12,4°



Premi e riconoscimenti:

European Beer Star ARGENTO 2017 · World Beer Award ARGENTO 2024/2017 · International Craft Beer Award ORO 2021/2020, ARGENTO 2018 · selection ORO 2014, ARGENTO 2015



Weihenstephaner Rauch

Unser Rauchiges

La Weihenstephaner Rauch, già premiata più volte con la medaglia d'oro, non colpisce solo per il suo aspetto dorato e brillante, ma soprattutto per le sue note di malto affumicato e speziato. L'aroma da solo le rende chiaramente riconoscibili, ma si rivelano solo al culmine della loro efficacia quando si assapora. È

Gradazione alcolica: 5,3 % vol. · **Plato:** 12,7°



Premi e riconoscimenti:

World Beer Cup ARGENTO 2024/2022/2014 · European Beer Star ORO 2017/2012, ARGENTO 2006, BRONZO 2023/2014/2010, Consumers' Favorite BRONZO 2012 · World Beer Award „Migliore birra tedesca affumicata“ 2017, ORO 2021/2017, ARGENTO 2023 · International Craft Beer Award ORO 2022/2021/2019/2018/2015, ARGENTO 2017 · Finest Beer Selection 2023 94 P. · Australian International Beer Awards ARGENTO 2017 · selection ORO 2015

allora che emerge tutto il corpo morbido e mai troppo forte del malto, avvolto dalle delicate note del luppolo. Il sentore di fumo rimane anche dopo aver bevuto l'ultimo sorso. Una birra che convince anche gli intenditori di birre non affumicate.



Weiherer Keller-Märzen

La nostra tradizionale birra non filtrata

Prodotta per la prima volta in occasione del 140° anniversario, la Weiherer Keller-Märzen è un omaggio all'oro liquido. Non filtrata, come nell'anno di fondazione del birrificio, il malto della Franconia (Pilsner, Melanoidin e Cara Red) assicura un sapore corposo e un colore ambrato brillante. Il mastro birraio Roland Kundmüller ha luppolato con il suo luppolo preferito Spalter Select.

Gradazione alcolica: 5,6 % vol. · **Plato:** 13°



Premi e riconoscimenti:

World Beer Award ARGENTO 2024 · International Craft Beer Award ORO 2016/2015



Weiherer Bock

La nostra forte

La Bockbier è una birra forte che viene prodotta a Weiher dal 1987. Da allora, qui si celebrano anche le popolari spillature di birra bock. La Weiherer Bock chiara brilla nel bicchiere in un bel colore giallo oro. Con un forte sapore di malto e note di miele, questa impressione continua al primo sorso. La dolcezza del malto è in primo piano e le note di miele sono chiaramente

riconoscibili anche nel gusto - un corpo pieno con il fascino di Weiherer. Una buona dose di luppolo completa questa birra bock corposa, che ha già conquistato la giuria dell'European Beer Star per quattro volte con il suo effetto leggermente riscaldante.

Gradazione alcolica: 6,6 % vol. · **Plato:** 16,3°



Premi e riconoscimenti:

European Beer Star ARGENTO 2023/2009/2007, BRONZO 2011 · World Beer Award „Migliore birra Bock tedesca“ e ORO 2021, ARGENTO 2024 · International Craft Beer Award PLATIN 2019, ORO 2022/2x 2021/2018 · Finest Beer Selection 2023 92 P. · Australian International Beer Awards BRONZO 2017 · selection ARGENTO 2012



Weiherer Radler Hell

La nostra birra rinfrescante

Weiherer Radler Hell è una miscela ben riuscita della nostra Weiherer Landbier chiara e della nostra Weiherer Mix Zitronenlimo. Leggera, rinfrescante, saporita, è il dissetante ideale per l'estate!

Gradazione alcolica: 2,4 % vol. · **Plato:** 5,7°





Le nostre birre speciali

Imbottite di luppolo. Invecchiate in botte. In bottiglie di champagne, limitate.

Le birre della serie speciale Weiherer sono eccezionali. Nuove.

Prodotte con gli amici.

E per quei momenti molto speciali.



Weiherer OSw-Alt

La OSw-Alt è stata originariamente un regalo di compleanno per il capo Oswald Kundmüller. La Franconian Altbier in qualità biologica è una birra di colore marrone intenso ad alta fermentazione. Colpisce per il suo sapore finale di nocciola e malto. Il suo corpo leggero e la sua piacevole effervescenza la rendono una birra molto beverina - per gli amanti degli stili di birra scura con un carattere rotondo.

Gradazione alcolica: 4,2 % vol. · **Plato:** 12,6°



Premi e riconoscimenti:

World Beer Award BRONZO 2024/2023/2022 · International Craft Beer Award ORO 2020



Weiherer Schwarzla

La nostra risposta francone a una stout inglese si presenta nel bicchiere con una schiuma fine e color crema su una birra nera profonda ad alta fermentazione. Il caffè, il cioccolato fondente e l'uva sultanina essiccata si susseguono nel gusto, in un corpo magro con una piacevole amarezza. I sapori del caramello, del tostato e dei malti speciali sono al centro della scena, mentre la cremosità in bocca è il fiore all'occhiello della Weiherer Schwarzla.

Gradazione alcolica: 4,2 % vol. · **Plato:** 12°



Premi e riconoscimenti:

World Beer Award „Migliore Stout tedesca“ 2024/2017 e ORO 2024/2017, ARGENTO 2021, BRONZO 2023 · International Craft Beer Award ORO 2019, ARGENTO 2018



Weiherer Grünhopfen-Pils

La Weiherer Grünhopfen-Pils, naturalmente torbida, si caratterizza per le sue note verdi ed erbacee. Ha anche una leggera amarezza che non è affatto troppo pronunciata con il fascino delle pilsner della Franco-nia. Non solo per gli amanti del luppolo.

Gradazione alcolica: 4,9 % vol. · **Plato:** 11°



Premi e riconoscimenti:

World Beer Award ARGENTO 2023 · International Craft Beer Award ARGENTO 2021



Weiherer Hopfenweizen

Un classico a fermentazione alta con una nota di luppolo speciale: la Weiherer Hopfenweizen è luppolata con Polaris, Cascade e Citra e colpisce per il suo aroma e sapore fruttato. Magra e saporita.

Gradazione alcolica: 5,2 % vol. · **Plato:** 11,9°



Premi e riconoscimenti:

World Beer Award ARGENTO 2022, BRONZO 2023/2024 · International Craft Beer Award ARGENTO 2021



Weiherer Summer Ale

Estate, sole, notti miti. La Weiherer Summer Ale è una birra per giornate come queste. La Weiherer Summer Ale ha un colore ambrato brillante, con una forte torbidità e una schiuma bianca come la neve. Al naso presenta aromi molto delicati di pino resinoso, caramello leggero e con un sapore rinfrescante, fruttato, luppolato e un amaro finale. Prodotta con 7 varietà di luppolo e malto classico, caramellato e pale ale.

Gradazione alcolica: 5,2 % vol. · **Plato:** 12,5°



Premi e riconoscimenti:

European Beer Star ORO 2022, ARGENTO 2024/2021, BRONZO 2019 · World Beer Award ARGENTO 2024, BRONZO 2023 · International Craft Beer Award „Session Ale des Jahres“ e ORO 2021



Weiherer / Fat Head's Grischbeerla

Grischbeerla significa “creatura leggera” in francone. Anche la nostra Weiherer Grischbeerla è una creatura leggera, ma solo in termini di alcol, non di sapore. Una session IPA fruttata e luppolata con luppoli Sultana, Cascade, Cashmere, Sabro e Cryo-pop. La nuova birra prodotta in collaborazione con gli amici di Fat Head's Brewery Ohio.

Gradazione alcolica: 4,5 % vol. · **Plato:** 11,5°



Premi e riconoscimenti:

World Beer Award “Miglor Session IPA tedesca” e ORO 2023, ARGENTO 2024



Weiherer India Pale Ale

La Weiherer India Pale Ale (IPA) si presenta nel bicchiere di colore ambrato scuro con una testa fine e leggermente color crema. L'aroma è dominato dal luppolo - tipico di questo tipo di birra forte e ad alta fermentazione - con note fruttate come il pompelmo combinate con aromi legnosi come il pino. I malti caramellati lasciano il segno nel sapore. Dolcezza, pienezza e carbonatazione equilibrata si sposano con gli aromi di luppolo, completati da una spiccata amarezza finale.

Gradazione alcolica: 6,7 % vol. · **Plato:** 16,0°



Premi e riconoscimenti:

European Beer Star BRONZO 2019 · World Beer Award ARGENTO 2024 · International Craft Beer Award ARGENTO 2019



Weiherer / Fat Head's Hopperla

Franconia, America e luppolo. I birrifici Kundmüller di Weiher e Fat Head's dell'Ohio hanno già dimostrato con la loro Imperial IPA congiunta di andare d'accordo. Ora arriva Hopperla, una India Pale Ale in stile West Coast con le sette varietà di luppolo Simcoe, Warrior, Centennial, Mosaic, Equinox, Citra e Chinook, oltre a malti classici e caramellati. Fruttata, resinosa, luppolata.

Gradazione alcolica: 7,5 % vol. · **Plato:** 18,2°



Premi e riconoscimenti:

World Beer Award „Migliore Speciality IPA tedesca“ e ORO 2023, ARGENTO 2021/2024 · International Craft Beer Award ORO 2021/2019, ARGENTO 2020 · Finest Beer Selection 2023 94 P.



Weiherer / Fat Head's Imperial IPA

La nostra prima birra in collaborazione con Matt Cole del birrificio Fat Head di Cleveland/Ohio è una birra che colpisce nel segno. Una birra che tira gli angoli della bocca verso l'alto! Gli aromi di pompelmo, frutto della passione e pino sono completati da note di caramello. Sorprendentemente magra per una birra speciale con 9% di alcol, colpisce per la sua delicata carbonazione e l'amaro armoniosamente forte. Non è una birra per principianti!

Gradazione alcolica: 9,0 % vol. · **Plato:** 21,5°



Premi e riconoscimenti:

World Beer Award „Migliore Imperial IPA tedesca“ 2017, ORO 2021/2017, ARGENTO 2023, Design Award ARGENTO 2017 · International Craft Beer Award „Imperial IPA dell'anno“ 2021, PLATIN 2020, ORO 2021, ARGENTO 2017 · Finest Beer Selection 2023 91 P. · Australian International Beer Awards 2017 ARGENTO



Weiherer Weizenbock

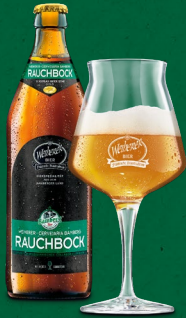
La Weiherer Weizenbock si presenta nel bicchiere con un colore ambrato brillante e una bella torbidità. Le note di arancia matura, banana e caramello sono immediatamente percepibili. L'anidride carbonica fine accarezza il palato al primo sorso; l'impressione del naso continua. Malto e luppolo portano a un gioco di sapori dolce e rinfrescante: caramello e limone, prugna matura e frutta d'uva. La forza della bock fa il resto e conferisce a questa specialità birraria un finale caldo e duraturo.

Alkoholgehalt: 6,8 % vol. · **Plato:** 16,4°



Premi e riconoscimenti:

World Beer Cup ARGENTO 2024 · European Beer Star BRONZO 2024/2015 · World Beer Award ARGENTO 2024 · International Craft Beer Award ORO 2018, ARGENTO 2019/2017/2016 · Finest Beer Selection 2023 92 P. · Australian International Beer Award ARGENTO 2017 · selection ORO 2015



Weiherer / Cervejaria Bamberg Rauchbock

La birra unisce. La birra affumicata ancora di più. Ecco perché il birraio artigianale brasiliano Alexandre Bazzo e Roland Kundmüller si sono uniti nel 2014 per produrre una Rauchbock, dal colore ambrato, affumicata e riscaldante. Il risultato è un segno della loro amicizia e di un piacere che entrambi amano. Prodotta con i 4 malti Carared, Melanoidin, Rauch e Pilsner e con i lupoli Hallertauer gold, Saphir e Spalter Select.

Gradazione alcolica: 7 % vol. · **Plato:** 17,3°



Premi e riconoscimenti:

European Beer Star ORO 2018, BRONZO 2024/2022/2020 · World Beer Award „Migliore birra affumicata tedesca” e ORO 2022, ARGENTO 2021 · International Craft Beer Award PLATIN 2019, ORO 2022/2021, ARGENTO 2018 · Finest Beer Selection 2023 92 P. · selection ORO 2015



Weiherer / Cervejaria Bamberg Zapfenduster

L'ultima birra congiunta franco-brasiliana di Roland Kundmüller e Alexandre Bazzo è una imperial stout di colore nero intenso (zapfenduster in dialetto) con uno speciale aroma di malto affumicato. Prodotta in occasione della Settimana Internazionale del Distretto di Bamberg, combina tutto ciò che serve a questo tipo di birra forte e ad alta fermentazione: Sapore corposo, note di cioccolato e caffè e un effetto riscaldante che persiste. La nostra nuova birra dell'amicizia.

Gradazione alcolica: 8,5 % vol. · **Plato:** 21°



Premi e riconoscimenti:

World Beer Award „Migliore Stout & Porter del Mondo”, „Migliore Stout del Mondo”, „Migliore Imperial Stout tedesca” e ORO 2024, BRONZO 2023/2021 · International Craft Beer Award ORO 2020 · Finest Beer Selection 2023 90 P.



Weiherer Rolator

Per festeggiare il 50° compleanno di Roland Kundmüller, il suo team ha ideato qualcosa di speciale. I dipendenti hanno prodotto in segreto una doppelbock di colore chiaro, naturalmente torbida, luppolata con Spalter Select. Anche il nome, che include un gioco di parole, è stato trovato rapidamente: un misto tra il nome di battesimo e il suffisso -ator per la birra forte. E ora non è solo una birra da assaporare per il mastro birraio.

Gradazione alcolica: 8,8 % vol. · **Plato:** 20°



Premi e riconoscimenti:

World Beer Award ARGENTO 2024/2023 · International Craft Beer Award „Doppelbock dell'anno” e ORO 2022

Weiherer
BIERLADEN

**GÄSTEHAUS
BIERMUSEUM · BRAUEREI**

Tutti i classici, le birre speciali e le limonate sono disponibili anche per l'acquisto direttamente al Weiherer Bierladen! Gli orari di apertura attuali sono consultabili sul sito web.



Weiherer Bock Bourbon

Una doppelbock chiara invecchiata in botti di legno di bourbon americano: la Weiherer Bourbon Bock è la specialità perfetta per chi ama provare qualcosa di nuovo. Un forte corpo di malto - abbinato ai tipici aromi di bourbon come la vaniglia e una nota di fumo e legno - è contrastato dal luppolo con un amaro fine e un lungo retrogusto. La Bourbon-Bock - una birra da intenditori che non si gusta in una Seidl ma in uno speciale bicchiere da sommelier.

Gradazione alcolica: 8,4 % vol. · **Plato:** 21°



Premi e riconoscimenti:

World Beer Award BRONZO 2021 · International Craft Beer Award ORO 2022/2019/2017/2016



Weiherer Weizenbock Holzfassgelagert Sherry

La Weiherer Weizenbock invecchiata in botte di legno allo sherry è una birra speciale per i momenti speciali della vita. Questa birra speciale è stata invecchiata per sette mesi in una botte di rovere riempita di sherry spagnolo Pedro Ximénez. Il risultato è un'eccezionale specialità di birra in cui le note dolci e legnose della botte incontrano l'aroma fruttato della bock di frumento leggermente luppolata a freddo.

Gradazione alcolica: 7,7 % vol. · **Plato:** 17,6°



Premi e riconoscimenti:

International Craft Beer Award ORO 2019



Weiherer Weizenbock Holzfassgelagert Dornfelder

La Weiherer Weizenbock Dornfelder invecchiata in botti di legno matura per otto mesi in un barile di rovere precedentemente riempito con Dornfelder proveniente dal versante meridionale della Weiher. Il risultato è una simbiosi di due bevande tradizionali della Franconia che combina la dolcezza maltata della birra con gli aromi vanigliati e terrosi del legno e l'acidità leggera del vino. Il primo sorso è vellutato e morbido, accompagnato da frutta secca e miele, mentre il finale ricorda l'uva spina.

Gradazione alcolica: 7,7 % vol. · **Plato:** 17,6°



Premi e riconoscimenti:

International Craft Beer Award ORO 2022/2018 · Finest Beer Selection 2023 92 P.



Weiherer Doppelbock Holzfassgelagert Rum

Con aromi di vaniglia e noce moscata al naso, questa doppelbock ambrata stuzzica l'appetito per il primo sorso non appena la si annusa. E le aspettative sono soddisfatte: un sapore corposo con dolcezza armoniosa, anidride carbonica equilibrata e note di caramello e cacao, che si intensificano verso la fine. Il finale forte, con un'amarezza minima del luppolo, completa questa birra speciale invecchiata in botti di legno.

Gradazione alcolica: 12,1 % vol. · **Plato:** 23,1°



Premi e riconoscimenti:

World Beer Award „Migliore birra tedesca invecchiata in botti di legno“ e ORO 2024, ARGENTO 2021 · International Craft Beer Award ORO 2022/2018



Weiherer Zapfenduster Holzfassgelagert

Perché la birra scrive la storia. La Weiherer Zapfenduster Imperial Stout invecchiata in botti di legno è una specialità di birra per i momenti caldi della vita. Questa birra speciale viene invecchiata per sette mesi in una botte di rovere francese. Il risultato è un'eccezionale specialità di birra in cui le intense note legnose della botte incontrano il carattere maltato e vellutato della Imperial Stout.

Gradazione alcolica: 7,8 % vol. · **Plato:** 19,9°



Premi e riconoscimenti:

World Beer Award ORO 2021, ARGENTO 2024



La nostra birra senza alcol

Dall'introduzione della Weiherer Zwickerla senza alcol, la nostra birra è disponibile anche senza!

Per tutti gli amanti della birra in movimento e gli appassionati di sport...



Weiherer Zwickerla analcolico

Gusto corposo, effetto rinfrescante. Questa è la Weiherer Zwickerla analcolica. Questa specialità di birra naturalmente torbida è una birra di cantina prodotta in modo originale, dalla quale è stato accuratamente rimosso l'alcol. Di conseguenza, la Weiherer Zwickerla Alkoholfrei non solo ha un ottimo sapore, ma è anche povera di calorie e un ottimo dissetante dopo lo sport. E poi: essendo una birra solare, è stata prodotta utilizzando esclusivamente energia rinnovabile.



Weiherer Weizen analcolico

Fruttata, naturalmente torbida, rinfrescante. Questa è la Weiherer Weizen Alkoholfrei. Questa specialità di birra ad alta fermentazione non convince solo come birra solare per motivi di sostenibilità, ma anche per il suo aroma agrumato al naso e al gusto. L'effetto rinfrescante è esaltato dal corpo leggero e dal finale secco. Una delizia per gli amanti della natura e dello sport, ma anche per gli amanti della birra in movimento.



Premi e riconoscimenti:

World Beer Award BRONZO 2022

Weihenherer MIX

DIE LIMO AUS DEM BAMBERGER LAND

Le nostre limonate

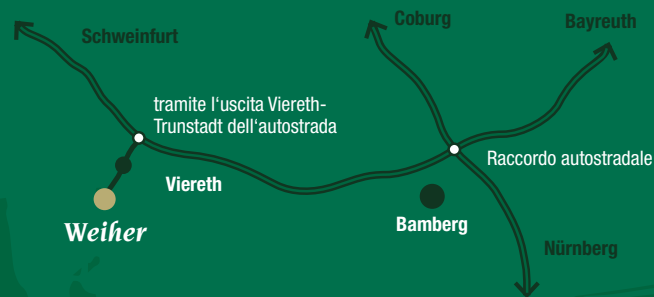
Le tre limonate della serie Weihenherer Mix sono perfette per dissetare grandi e piccini. Fruttate e non troppo dolci.



indicazioni e contatti

Il nostro birrificio si trova a 10 chilometri a ovest di Bamberg ed è facilmente raggiungibile tramite l'uscita Viereth-Trunstadt dell'autostrada A70. L'idilliaco villaggio di Weiher dista 3 chilometri da Viereth. **Come raggiungerci:**

- 📍 Brauerei-Gasthof Kundmüller
Weiher 13
96191 Viereth-Trunstadt
- ☎ Telefon +49 (0) 9503 / 4338
- 📠 Telefax +49 (0) 9503 / 7868
- ✉ info@brauerei-kundmueller.de
- 🌐 www.brauerei-kundmueller.de



Numerose sono le possibilità di escursioni giornaliere:

- Bamberg a "Patrimonio dell'Umanità" con centro storico, cattedrale imperiale, vecchio municipio, residenza, museo della birra, ...
- Würzburg, Norimberga, Coburg, Bad Staffelstein
- Pista ciclabile della valle principale e sentieri escursionistici
- Vierzehnheiligen e monastero di Banz
- Parco naturale di Steigerwald
- Passeggiata tra gli alberi di Ebrach
- Svizzera francese
- e molto altro ancora...

#WEIHNOT

SEGUICI SU INSTAGRAM
@WEIHERERBIER

E FACEBOOK
@BRAUEREI KUNDMÜLLER



Buoni e regali

Regalate la gioia con i nostri voucher: che sia per un'emozionante visita al birrificio, per un'accogliente serata nella nostra locanda, per un acquisto nel nostro negozio di bevande o per un rilassante soggiorno in uno dei nostri appartamenti per vacanze.

Il voucher giusto per ogni occasione



Dove degustare birra weiherer

Fino ai primi anni, 90, la birra Weiherer veniva servita alla spina solo nella locanda, ma oggi siamo presenti in oltre 300 negozi di bevande e locali della regione.

Dove posso trovare la birra Weiherer nelle vicinanze? Guarda qui ora



BIERSPEZIALITÄT AUS



DEM BAMBERGER LAND



Brauerei-Gasthof Kundmüller · Weiher 13 · 96191 Viereth-Trunstadt
Tel. +49 (0) 95 03 / 43 38 · Fax +49 (0) 95 03 / 78 68 · info@brauerei-kundmueller.de