



Winkler Bräu

— * * * * S —

Gutshofhotel & Privatbrauerei

Unsere Bierbesonderheiten

Kupfer & Malz, Gott erhalt's



Aus Liebe zu Tradition & Moderne!

Liebe Freunde & Gäste vom Winkler Bräu,

unsere Privatbrauerei befindet sich schon seit 400 Jahren in Familienbesitz. Mit Freude führen wir das traditionsreiche Brauerhandwerk fort, brauen mit altbewährten Rezepturen sowie Beständigkeit bei Qualität & Geschmack.

Alle unsere Biere werden mit modernster Sudhaus-Technik & in offener Gärung hergestellt.

So verleihen wir ihnen den einzigartigen Geschmack, den nur eine kleine Brauerei einem Bier geben kann.

BierKultur Leben Genießen

Es ist uns ein großes Anliegen, die Wertigkeit unserer Biere zu betonen.

Dies bringen wir auch durch unsere Präsentationsfläche und Ausstellung »TraditionsReich Kupfer« zum Ausdruck.



Mit Wissen, Herz und Liebe zum Detail...

Brauwasser

Unser Quellwasser stammt aus der Lengenfelder Flur. Das Wasser wird nach dem Verfahren der GRANDER® Technologie aufbereitet.

Hefe

Feinste untergärige Reinzuchthefe verleiht unseren Bieren seine Finesse. Wir brauen ausschließlich untergäriges Bier.

Braumalz

Wir verwenden Gerste des Landwirts, der auch die gutseigenen Felder bewirtschaftet. Diese wird in der Mälzerei Ireks in Sulzbach-Rosenberg für uns vermälzt. Von dort erhalten wir auch unsere Spezialmalze.

Hopfen

Wir brauen mit bestem Aromahopfen aus der Hallertau und Spalt.

Glänzend im Geschmack

Winkler Kupfer Spezial

Kaum zu glauben:
Unsere mehrfach ausgezeichnete Bierbesonderheit, das Kupfer Spezial, gibt es bereits seit 1975.

Hanns Konrad Winkler passierte ein Fehler beim Malz-abdarren, so entstand der erste Sud Spezialbier, das Kupfer Spezial. Im darauffolgenden Jahr wurde die Abdeckung des Mälzereikamins erneuert. Das Kupferdachl verhalf dem Kupfer Spezial zu seinem Namen.

Wer einmal auf den Geschmack gekommen ist, wird es schwer haben, ein anderes Bier zu finden, das unserem Kupfer Spezial an Finesse, Körper & Aromenvielfalt ebenbürtig ist.



Kupfer Spezial vom Fass

Ein Gesamtkunstwerk: kastanienbraun, glanzfein; behaut durch einen charmant-cremefarbenen & festen Schaum. Der Odeur besteht aus Nuss- sowie Röstaromen & gedörrten Zwetschgen. Ein Hauch Vollmilchschokolade bestimmt die Kopfnote. Man könnte vielleicht an noch ofenwarmes Laugengebäck denken. Der Antrunk wirkt hochherzig: Vollmundig, weich, rund, fast schon cremig; durchzogen von einer sublimen Perlage. Bei so viel Sinnenfreude schmeckt man gerne noch einmal hin. Und noch einmal: Selbst der Ausklang hält noch etwas Neues, Ungeschmecktes bereit – z. B. Datteln & Schokolade.

Alkoholgehalt: 5,5% vol. ¹

Kupfer Alkoholfrei vom Fass

Cremefarbener Schaum; glanzfein, dunkles Kupfer, strahlend. Der Duft lässt uns an das Sudhaus der Brauerei denken, als ob dort gerade frischgekochte Würze ausgeschlagen würde. Weniger Bierrückten fallen dabei vielleicht Karamell & Malzbonbons ein. Im Antrunk prickelnd. Am Gaumen Waldhonig mit einer Spur Orange, die Fruchtnote schenkt dem Kupfer Alkoholfrei Frische und einen Kontrapunkt zum süßlich geprägten Körper. Die kräftige Bittere, sie erinnert an Orangenschalen. Ein Alkoholfreies, das dem Original in nichts nachsteht!

Alkoholgehalt: < 0,5 % vol. ¹

Ziemlich beste Freunde

Kupfer Radler vom Fass

Der feine, lang haltende, eierschalenfarbige Schaum vom Kupfer Spezial. Und nicht zu vergessen, die herrliche Farbe. Auch wenn sich das Bier im Radler nicht in den Vordergrund drängt – es hat die tragende Rolle. Im Duft überwiegt die Zitrusnote. Fein & flüchtig – wäre da nicht der weiche & geschmeidige Bierkörper! Auch die feine Karamellnote, der angenehme Kontrast zur fruchtigen Frische kommt aus dem Kupfer Spezial. Im Antrunk & am Gaumen begeistern uns edle Röstaromen, Karamell & Schokoladennoten.

Alkoholgehalt: 2,7 % vol. ^{1, 2}

Kupfer Radler Alkoholfrei vom Fass

Feiner lang haltender Schaum, gedecktes Weiß. Kupferfarben, glanzfein. Dezentere Würze-Duft liegt hinter der prägnanten Zitrusfrische aus der Limonade, die im Duft die Nase vorn hat. Der Antrunk ist frisch, fruchtig, füllig & sehr bierig. Dann, am Gaumen & im Nachtrunk ist auf einmal das Bier der kräftigere Partner im gemischten Doppel. Zwei Partner, die ein ideales Team bilden.

Alkoholgehalt: < 0,5 % vol. ^{1, 2}



Kupfer Natur Radler

Was für ein Farbenspiel! Ein weicher, feinporiger, cremiger Schaum krönt elfenbeinern die kupfern leuchtende, naturtrübe Flüssigkeit. Die Nase des Winkler Bräu Kupfer Natur Radler erinnert an den Abrieb goldgelber Zitronenschalen; natürliche Zitrusaromen - auch nach Bergamotte, Limette & Mandarine - dominieren den blumigen Duft. Der Antrunk ist von spürbarer Rezenz, die feine Perlage reizt heiterprickelnd Gaumen & Zunge. Dann kommt eine angenehme, eher dezente Süße, schließlich das feinmalzige Bier zum Tragen - mit all seiner Weichheit, seinen Karamellnoten, seinen nussigen Tönen. Der durch & durch natürliche Geschmack wechselt jetzt in Richtung Blutorange, Ingwer, Kandiszucker. Vor allem: Man schmeckt das Bier! Das ist alles andere als selbstverständlich, bei einem Radler; vergleichen Sie selbst. Und genießen Sie dabei den malzigen Nachtrunk. Den Schlussakkord liefert allerdings eine feinst-säuerliche Zitrusnote.

Alkoholgehalt: 2,8 % vol. ^{1, 2}

¹ glutenhaltig, ² Antioxidationsmittel



Traditionsbrauerei seit 1628

Haben Sie
schon unser
HELFI
probiert?

Helfenberger Hell vom Fass

Das gräfliche Braurecht & der Winkler Bräu - das Bier als Hommage an die Geschichte des Schlosses Helfenberg bei Lengenfeld. 1792 erwarb Margaretha Yberle, Brauer- & Wirtswitwe am jetzigen Winkler Bräu, die damalige Konkurrenz-Braustätte des Schlosses. Diese verkaufte sie zwar weiter, behielt sich aber das Braurecht. Mit diesem Bier wollen wir auf die jahrhundertealte Geschichte und Initiative zur Renovierung der jetzigen Ruine aufmerksam machen.

Das Bier erstrahlt in einem leuchtenden Gold, gekrönt von weißem, feinporigem Schaum. Schon im Antrunk bietet es eine Fülle an erfrischenden Noten & eine feingliedrige Perlage. Mit seiner grasigen Hopfennote & angenehm präsenten Bittere bietet es einen hervorragenden Trinkfluss & ist ein exzellenter Durstlöcher.

Alkoholgehalt: 5,0 % vol. ¹



¹ glutenhaltig

Wussten Sie,

...dass die Hauptgärung unseres Bieres in traditionell offenen Gärtanks stattfindet? Die Kräusen, eine Art Schaumdecke aus natürlichen Gerbstoffen, werden in sorgfältiger Handarbeit abgehoben. Das verhindert eine unangenehme, unedle Bitternote und rundet den besonderen, milden Geschmack unserer Biere einzigartig ab. Werfen Sie einen Blick auf die Gärbottiche in unserer Ausstellung zur Bierkultur »TraditionsReich Kupfer«.



Winkler Export

Gedeckt weißer, feinporiger Schaum, der lange hält. Der erste Eindruck löst ein, was er verspricht: Karamell kombiniert mit Reminiszenzen an orientalische Gewürze, etwa Zimt. Der Antrunk bildet dazu einen wohltuenden Kontrast: Rosige Frische, subtile Perlage. So elegant wie überraschend geht es weiter. Es folgt Zimt, eine stimmige Rauchnote & Stroh in subtil balancierter Harmonie. Als „Gentleman unter den Bieren“ entfaltet das weltmännische Winkler Export sowohl in mundgeblasenem Kristall wie auch im kühlen Tonkrug seine geschmackliche Raffinesse.

Alkoholgehalt: 5,1 % vol. ¹



Winkler Hefe Pils vom Fass

Diese Schaumkrönung ist Liebe auf den ersten Blick. Viel Feinporiges, weiß & dicht, das nicht verschwinden will. Darunter helles Gold. Schöne, gleichmäßige Trübung – und doch strahlend. Das Bukett verströmt blumig-grasige Heiterkeit mit Erinnerungen an Zitronengras & Orange, einer gelinden Brot-Note & einem verschwiegene Biskuit-Ton. Der Antrunk ist mild, weich & doch auch spritzig.

Wie ein Sportwagen gut auf der Straße liegt, spürt man das Winkler Hefe Pils sehr gern auf der Zunge. Schnell macht sich eine kultivierte Bittere im Mundraum breit, sie scheint sich nach Belieben auszudehnen. Wieder ist das Zitronengras präsent, gefolgt von einer reifen, gelben Grapefruit.

Alkoholgehalt: 4,7 % vol. ¹



Gewinner des
EUROPEAN BEER
STAR 2017

Helles Gold

Sie werden dieses Pils in ihr Herz schließen

Winkler Pils

Die Schaumkrone ist feinporig, weiß & geschmeidig. Und es kommt noch besser: Darunter funkelt & strahlt helles Gold glanzfein. Sein jugendlich frischer Duft entfaltet ein unvergessliches Bukett: Aromen reifer Zitronen, dezenter Honignoten & ein zarter Hauch Lindenblüten. Der Antrunk ist mustergültig: spritzig-prickelnd, fein, lebendig. Am Gaumen wirkt unser Winkler Pils dicht & präsent, obgleich es mit 4,7 % vol. Alkohol federleicht ausgestattet ist. Für einen Moment lockt eine dezente Süße die Zungenspitze, ehe die Hopfennote ihre Dominanz im Pils beweist und so bleibt das Winkler Pils elegant, kräftig, prägnant, trocken & harmonisch.

Alkoholgehalt: 4,7 % vol. ¹

¹ glutenhaltig



Saisonale Besonderheiten

Kupfer Bock

Handfest, aber elegant – zupackend & gleichzeitig subtil: Unser Kupfer Bock versammelt die harten & die zarten Gemüter an einen Tisch. Dabei ist „everybody's Darling“ bei weitem kein oberflächlicher Zeitgenosse. Er vereint einfach das Beste aus beiden Welten: Cremefarbener Schaum, dunkelbraun mit kupferfarbenen Reflexen, strahlend, glanzfein – so verzaubert er auf den ersten Blick. Dann zündet der feurige Bock sein Geschmacks-Feuerwerk: Duftet er eben noch nobel nach leicht geröstetem Karamell, gedörrten Zwetschgen & reifen Blaubeeren, ist das noch längst nicht alles. Den Trinkgenuss runden etwas Schokolade ab & eine Prise Chili.

Die Kombination aus cremiger Konsistenz & feinsten Perlage machen den Kupfer Bock einfach unwiderstehlich. Wie jede facettenreiche Persönlichkeit entfaltet er sich zuerst langsam – dann aber gewaltig. Aromatisch erweckt er Erinnerungen an türkischen Honig, Nüsse & dunkle Schokolade. Wobei die delikate Bittere aus dunklem Malz & aromatischem Hopfen noch lange in bester Erinnerung bleibt. Sehr empfehlenswert zu kräftigem Hartkäse, Schweinsbraten mit schöner Kruste & vor allem zu Rehfleisch.

Nur in den Wintermonaten verfügbar.

Alkoholgehalt: 6,4 % vol. ¹



Martini Kirchweih in Lengenfeld

Martini Trunk

Das Lengenfelder Spezialbier wird jedes Jahr zur traditionellen Martini-Kirchweih gebraut.

Die Kombination des cremig-nussigen, fast schokoladigen Geschmacks mit leichten Fruchtnoten & dem kräftig, prägnanten Malzkörper ist Lengenfelder Heimatliebe pur & sicherlich eine einzigartige Besonderheit!

Der Martini-Trunk ist nur im Zeitraum um die Lengenfelder Martini-Kirchweih verfügbar (September bis November) und solange der Vorrat reicht.

Alkoholgehalt: 5,2 % vol. ¹



Im Holzfass gereift

Der Kupfer Bock nachgereift in drei unterschiedlichen Fässern



Kupfer Bock gereift im Bourbon-Fass

Wir vernehmen dezente Whiskeynoten, ebensolche Röstaromen & einen Hauch Vanille; dazu Dörrfrüchte & zwar Zwetschgen, Aprikosen & Rosinen. Der Antrunk beginnt mit leichter, fein perlender Rezenz. Im Mundraum wird der Bock dann schnell opulent, erst süß, lässt an Crème Caramel denken, endet jedoch trocken. Jetzt zeigt sich die Bourbon-Lagerung deutlich. Whiskey, Torf & etwas Tabak. Wärmend. Sehr guter Trinkfluss. Sehr feiner Digestif. Er begleitet auch bestens kräftig-cremigen Käse. Oder eine Zigarre.

Kupfer Bock gereift im Barbados-Rum-Fass

Dunkelbraun mit rötlichen Kupferreflexen, dazu die stiltypische, feine Schicht beigefarbenen Schaums. Diese Ausbauvariante duftet nach ausgeprägten Karamellnoten sowie leichten Vanille- und Toffee-Akzenten. Ein exotisches Kokosaroma mit feiner Süße. Der Antrunk ist gewohnt feinperlig. Am Gaumen dann Eindrücke von weißer Schokolade und etwas Kaffee. Im wärmenden Abgang noch einmal ein äußerst attraktiver Karamell-Geschmack, trocken und dicht. Passt sehr gut zu feinem, nicht zu würzigem Käse, leichten Desserts.

Kupfer Bock gereift im Single-Malt-Fass

Dunkelbraun mit einer feinen Schicht beigefarbenen Schaums. Die Malt-Ausbauvariante riecht angenehm nach einem Stück Biskuit, das wir in Kaffee getunkt haben. Darüber liegt ein Eindruck, der an Marzipan denken lässt – und an dunkle Kirsche. Der Antrunk ist cremig & weich. Dabei stützen ihn eine unbeschwerte Bitternote, prägnante Röstaromen, etwas Holz & Tabak. Das Bier hat einen vorbildlichen Charakter, trocken & klar; geradlinig & schnörkellos. Im Abgang meldet sich ein leichtes Raucharoma – wir sitzen schon am knisternden Kaminfeuer.

Alkoholgehalt: 7,9 % vol. ¹

¹ glutenhaltig

Exzellenter Durstlöscher

Bräustüberl Leichte

Tafelwasser mit Lengenfelder Hefe Pils vom Fass.¹ Ein natürliches, mineralstoffreiches & alkoholfreies Getränk.

Weckt Lebensgeister

Winkler Bierbrand

Aus unserem Kupfer Spezial.
Alkoholgehalt: 40 % vol.

Winkler Whisky

Aus unserem Kupfer Bock, 3 Jahre im Single Malt Fass gereift.
Alkoholgehalt: 45 % vol.



¹ glutenhaltig

Fülle & Vielfalt

Die Verkostungsnotizen für unsere Bierbesonderheiten hat Sepp Wejwar, *Institut für Bierkultur in Wien*, formuliert. Ob als langjährigen Kenner unserer hochwertigen Biere oder „Erstschmecker“, sollen diese Sie inspirieren & zu Ihren eigenen Eindrücken begleiten! Schmecken Sie die Fülle, nehmen Sie sich Zeit & genießen Sie die Vielfalt!

Bier-Tasting-Set

Perfekt geeignet für eine eigene kleine Verkostungsrunde unserer Biere, ist das Bier-Tasting-Set. 6 ausgewählte Winkler Bräu Bierbesonderheiten, u. a. ein im Holzfass nachgereifter Kupfer Bock, eine Bierkarte mit detaillierten Bierbeschreibungen sowie eine Anleitung für Ihre Bier-Verkostung zuhause. Erhältlich im Brauereiladen.



Für Experimentierfreudige

Fragen Sie nach unseren erfrischenden Biercocktails, auch alkoholfrei!



Ausgezeichnete Biere

Ganz offiziell genießt unsere Privatbrauerei mit ihren Bierbesonderheiten einen anerkannt ausgezeichneten Status – zum Beispiel beim renommierten Wettbewerb „European Beer Star“ oder dem Consumers Favourite Award.

Besonders haben wir uns auch über die Verleihung des „Bayerischen Bierordens 2014“ an Hanns Konrad Winkler für „gelebte Bierkultur vom Feinsten“ gefreut.



Handarbeit aus besten Rohstoffen...

Zeit, & reine, natürliche Zutaten für unsere Biere!

Unsere Bierbesonderheiten entstehen durch das traditionelle Brauverfahren nach dem Reinheitsgebot von 1516 mit modernster Brautechnik & höchstem brau-wissenschaftlichem Know-how.





Im Wandel der Zeit

Moderne Techniken, neue Ideen und Investitionen sorgen für stetige Veränderung & Entwicklung und prägen somit nachhaltig die Geschichte des Winkler Bräus in Lengenfeld.

Ein Teil der Ausstellung mit Original-Exponaten widmet sich den Anfängen der Privatbrauerei. Werfen Sie als Besucher einen Blick hinter die Kulissen - erfahren Sie manch amüsante Geschichte von Erlebtem und gelebter Brau-Tradition, unsere Werte & Philosophie. Riechen Sie an Hopfendolden, beobachten Sie Hefezellen bei ihrer Arbeit und testen Sie anhand eines Konfigurators welches Bier am besten zu Ihnen passt - seien Sie gespannt!



TraditionsReich Kupfer

Eine Ausstellung um die Geschichte des Winkler Bräus, die hohe Kunst des Bierbrauens & des traditionellen Handwerks.

Vor allem aber stehen die Winkler Bräu Bierbesonderheiten im Fokus, deren Herstellung aus hochwertigen Rohstoffen der Region & natürlich der Genuss des bayerischen Kulturguts.



Unser
Tipp!

Bier-Genuss-Arrangement

Inklusivleistungen

(buchbar Januar bis November, Anreise Freitag)

- 2 Übernachtungen im ****S Gutshofhotel
- Genussvolles Oberpfälzer Landfrühstück
- 1 x saisonales 3-Gang GenussMomente Menü
- 1 x 3-Gang BierGenuss Menü mit ausgewählten Winkler Bräu Bieren
- Nutzung des QuellenReich SPAs
- Flasche Helfenberger Hell zur Begrüßung auf dem Zimmer
- Besichtigung der familieneigenen Privatbrauerei und des TraditionsReich Kupfer am Samstag um 17.00 Uhr

Zimmerkategorien & Preise finden Sie auf unserer Website.



Kleine Aufmerksamkeiten & besondere Geschenkideen

Besuchen Sie unseren Brauereiladen mit regionalen Produkten, schönem Handwerk & natürlich unseren hausgebrauten Bierbesonderheiten!

Gutscheine

Direkt auf unserer Homepage bestellbar:
Individuelle Wertgutscheine mit der schnellen Print@Home-Möglichkeit!





Winkler Bräu **S Gutshofhotel & Privatbrauerei**
St.-Martin-Str. 6 • 92355 Velburg/Lengendorf
09182/170 • info@winkler-braeu.de • www.winkler-braeu.de