



Oberbräu Hefe Weisse

# Oberbräu Hefe Weisse

## História

Em 1605, a cidade alemã de Holzkirchen (igreja de madeira), situada nos alpes bávaros, recebeu da família real bávara o direito de utilizar o malte de trigo em suas receitas de cerveja, visto que desde 1516, a lei de pureza permitia apenas o malte de cevada. Com a cidade toda nas ruas em festa com a notícia, a cervejaria local aproveitou a oportunidade para celebrar a nova cerveja de trigo da cidade, a Holzkirchner Oberbräu. Este episódio memorável marcou o início de um legado de excelência na fabricação de cervejas na região. Desde então a Oberbräu Weissbier é fabricada com estrita observância à lei de pureza, preservando suas características de uma clássica cerveja de trigo alemã.



# Oberbräu Hefe Weisse

## A Cerveja

Com uma receita de mais de 400 anos, a Oberbräu é uma Hefe Weissbier clássica. Preparada apenas com água, malte de trigo, malte de cevada, lúpulos e levedura, apresenta coloração dourada, turbidez típica e uma carbonatação efervescente e duradoura. Seus aromas e sabores trazem um frutado intenso que lembram maçã e banana, deixando uma cerveja frutada, suave e intensamente refrescante.

### Ficha Técnica

Família: Ale - Alta fermentação

Estilo: Hefe Weissbier ou Hefe Weizenbier

Coloração: Dourada

Teor alcoólico: 5,5% ABV

Volume: 500ml

