



BIERBRAND
— 10 JAHRE IM HOLZFASS GEREIFT —

*Limitierte
Edition*



GREVENSTEINER BIERBRAND

Wenn beste Grevensteiner Braukunst in regionalen Brennereien zu einem Bierbrand veredelt wird, ist das Ergebnis garantiert einzigartig. Die feinen Malzextrakte unseres Grevensteiner Landbieres entfalten sich nach dem handwerklichen Brennvorgang und der zehnjährigen Lagerung im Eichenfass zu einem äußerst aromatischen Geschmackserlebnis. Zuvor reifte in den aus Weißeiche gefertigten Fässern ein Bourbon, der für die kräftigen Noten im Nachhall sorgt.



Destillation
in 2014



10 Jahre
Reifung



Abfüllung
in 2024



✓ 10 Jahre im Holzfass gereift

✓ Kräftiger und aromatischer
Geschmack

✓ Qualität aus der Region

Der Grevensteiner Bierbrand ist in der 0,35l Flasche erhältlich und hat einen Alkoholgehalt von 40% vol.

