



# Линейка пива URWEIZEN



**Официальный представитель и импортер:  
ООО "Биобалт"**

238314, Калининградская обл., Гурьевский район,

пос. Матросово, пер. Центральный, д. 8В.

ИНН 3917043875 ОГРН 1163926059681

+7 (4012) 70-80-73

E-mail: [drink@biobalt.ru](mailto:drink@biobalt.ru)

[drink.biobalt.ru](http://drink.biobalt.ru)



**Hessens Glück. Pfungstädter.**

Производитель: Pfungstädter Brauerei Hildebrand GmbH & Co. KG.

Eberstädter Straße 89 · D-64319 Pfungstadt · GERMANY <http://pfungstaedter.de>

**ПШЕНИЧНОЕ:**



## UR WEIZEN KRISTALL

АЛК. ОК. 4,9 %  
ПЛОТНОСТЬ ОК. 11,8 %  
СВЕТЛОЕ  
ФИЛЬТРОВАННОЕ

ФИЛЬТРОВАННОЕ ПШЕНИЧНОЕ ПИВО. ИГРИСТОЕ, С МЯГКОЙ, ТОНКОЙ И УРАВНОВЕШЕННОЙ НОТКОЙ ЗЕРНА, ПОСЛЕВКУСИЕМ ЭКЗОТИЧЕСКИХ ФРУКТОВ.



## UR WEIZEN HEFE HELL

ПШЕНИЧНОЕ СВЕТЛОЕ МУТНОЕ  
АЛК. ОК. 5,3 %  
ПЛОТНОСТЬ ОК. 12,5%  
НЕ ФИЛЬТРОВАННОЕ

СВЕТЛОЕ ПШЕНИЧНОЕ ПИВО ВЕРХОВОГО БРОЖЕНИЯ С ТИПИЧНОЙ ДЛЯ ДАННОГО СОРТА ЛЕГКОЙ МУТНОСТЬЮ, НЕПОВТОРИМЫМИ АРОМАТИЧЕСКИМИ ОТТЕНКАМИ ДРОЖЖЕЙ И ВЕЛИКОЛЕПНЫМ КАЧЕСТВОМ. ЭТО ПИВО – НАИВЫСШЕЕ НАСЛАЖДЕНИЕ УНИКАЛЬНОЙ СВЕЖЕСТЬЮ!



## UR WEIZEN HEFE DUNKEL

ПШЕНИЧНОЕ ТЁМНОЕ, МУТНОЕ  
АЛК. ОК. 5,3 %  
ПЛОТНОСТЬ ОК. 12,5%  
НЕ ФИЛЬТРОВАННОЕ

Тёмное пшеничное пиво верхового брожения с типичной для данного сорта легкой мутностью. Специальный солод придаёт этому пиву не только насыщенность и неповторимый аромат, но и таинственный тёмный цвет.



Hessens Glück. Pfungstädter.

**БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПШЕНИЧНОЕ:**

# UR WEIZEN HEFE ALKOHOLFREI



**БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ  
АЛК.. ОК. 0,40%**



**ПЛОТНОСТЬ ОК. 4,9 %  
НЕ ФИЛЬТРОВАННОЕ**

*Weizen alkoholfrei* **ИМЕЕТ КЛАССИЧЕСКИЙ ИГРИСТЫЙ ВКУС И ЗАПАХ ПШЕНИЧНОГО ПИВА. СОДЕРЖИТ МНОГО ВИТАМИНОВ, А ТАКЖЕ МИНЕРАЛЫ И МИКРОЭЛЕМЕНТЫ, ЯВЛЯЕТСЯ НИЗКОКАЛОРИЙНЫМ. ВЕЛИКОЛЕПНО ВОССТАНАВЛИВАЕТ ПОСЛЕ ЗАНЯТИЯ СПОРТОМ.**



Маркировка «проверенное качество» на всех этапах изготовления пива: от фермера до розлива и упаковки!



Золотая медаль DLG - наивысшая награда продукта в Германии



Серебрянная медаль DLG – серебрянная награда продукта в Германии

## **ЗВЕЗДА "СВЕЖЕСТИ" ПИВА!**

Для того, чтобы в полной мере почувствовать настоящий, очаровывающий вкус нашего «живого» пива, оно должно быть охлаждено до температуры + 6 или 8 0 С. При этой температуре белая звездочка внутри подковы на контрэтикетке превращается в зеленую. Вот теперь настала пора насладиться свежим ароматом нашего натурального, запоминающегося своим вкусом и послевкусием пива. **Пейте на здоровье!**



**Hessens Glück. Pfungstädter.**