



Hohenthanner

SCHLOSSBRAUEREI





Klaus Rauchenecker, la moglie Luise e il figlio Johannes Rauchenecker

Rispetto delle tradizioni, e anche apertura alle innovazioni

La sede della fabbrica si trova nell'idillico comune di Hohenthann, una zona circondata da prati e foreste, a nord di Landshut.

La birreria Hohenthanner Schlossbrauerei è attualmente gestita dalla quarta generazione, ch'è rimasta fedele al principio "Rispetto delle tradizioni e apertura alle innovazioni". La fabbrica fu fondata da Nikolaus Rauchenecker nel 1864. Secondo l'usanza di allora, la birra veniva servita nella trattoria adiacente e venduta nelle zone limitrofe.

Col passare del tempo il marchio si fece conoscere in tutta la regione diventando un marchio importante. Nel 1936, con l'acquisto del castello adiacente, fu posata la prima pietra dell'odierna fabbrica "Hohenthanner Schlossbrauerei". L'attuale proprietario, Klaus Rauchenecker, ha rilevato la birreria nel 1961 e l'ha trasformata in un'azienda moderna.

Suo figlio Johannes seguirà le orme del padre portando avanti a sua volta l'attaccamento alla regione e l'avanzata cultura birraia dell'azienda di famiglia.

Grazie al gusto inconfondibile delle sue specialità, la famiglia di Rauchenecker è preparata al meglio per il futuro.

Nessun compromesso sulla qualità

La famiglia Rauchenecker garantisce personalmente che le specialità della birreria di Hohenthann sono completamente naturali, e filtrate con cura in modo che la birra mantenga tutte le sue sostanze preziose. I molti attestati di qualità ufficiali sono la conferma dell'ottimo lavoro svolto dalla famiglia.

Consapevoli dell'ambiente e ben radicati nel territorio

Tutti i dipendenti della fabbrica hanno a cuore la tutela dell'ambiente. Una natura pulita e incontaminata rappresenta uno dei fondamenti di vita per l'intera regione. Un atteggiamento responsabile ed ecologico rappresenta quindi un compito quotidiano che si traduce in una costante evoluzione. Una qualità ai massimi livelli non si applica solo al prodotto, ma anche alla gestione dell'azienda, nei minimi particolari.

Per la famiglia Rauchenecker riveste particolare importanza uno stretto contatto con i bevitori di birra locali. Manifestazioni frequenti, visite guidate alla fabbrica e numerose altre iniziative vengono organizzate a sostegno di questo obiettivo.



il mastro birraio Thomas Hämmerl durante il controllo a mano e l'esame visivo del malto



Col passare del tempo il marchio si fece conoscere in tutta la regione diventando un marchio importante. Nel 1936, con l'acquisto del castello adiacente, fu posata la prima pietra dell'odierna fabbrica "Hohenthanner Schlossbrauerei". L'attuale proprietario, Klaus Rauchenecker, ha rilevato la birreria nel 1961 e l'ha trasformata in un'azienda moderna.

Suo figlio Johannes seguirà le orme del padre portando avanti a sua volta l'attaccamento alla regione e l'avanzata cultura birraia dell'azienda di famiglia.

Grazie al gusto inconfondibile delle sue specialità, la famiglia di Rauchenecker è preparata al meglio per il futuro.



Karl-Heinz Haslinger mentre spilla la birra

materie prime della regione come il malto bavarese, il luppolo della migliore qualità e l'acqua proveniente dai propri pozzi sono i preziosi ingredienti delle nostre specialità.



La migliore qualità è una sfida quotidiana

Da sempre le specialità della birreria Hohenthanner Schlossbrauerei vengono preparate in base alle ricette di famiglia – rigorosamente secondo la legge di purezza bavarese. Il gusto intenso della birra di Hohenthann deriva da materie prime locali come il malto bavarese di altissima qualità, il luppolo più pregiato e l'acqua proveniente dai propri pozzi. Il nostro processo di preparazione prevede che la birra maturi nelle cantine per sei settimane. Solo così acquisisce il suo carattere inconfondibile.

Specialità Hohenthanner - la varietà giusta per ogni gusto



Tannen Hell
Grado plato 11,9%
Contenuto alcolico 4,9 %
La più famosa fra le birre Hohenthanner. Intensa, con un discreto aroma di luppolo. Una specialità originale bavarese.



Tannen Pils
Grado plato 11,9%
Contenuto alcolico 5,0 %
Il luppolo di Hallertau conferisce alla nostra birra un aroma delicato. Una Pils eccezionale della migliore qualità.



Tannen Hell Alkoholfrei
L'analcolica per gli intenditori attivi e attenti all'alimentazione. Mediante un processo di estrazione dell'alcool particolarmente sofisticato, la birra mantiene il suo carattere originale.



Tannen Hell Leicht
Grado plato 8,5%
Contenuto alcolico 3,2%
Una birra leggera e gustosa, aromatica con contenuto alcolico e calorico ridotto.



Tannen Dunkel
Grado plato 13,6%
Contenuto alcolico 5,2%
Una birra originale dal sapore intenso ma non troppo dolce



Radler
Grado plato 7,5%
Contenuto alcolico 2,9%
Il panaché tipico bavarese non troppo dolce e non troppo forte. La birra giusta dopo una bella pedalata.



Hefe Weisse Hell
 Grado plato 12,7%
 Contenuto alcolico 15,3%
 Una Weizen chiara, gustosa e rinfrescante. Il lievito proveniente dalle nostre colture le conferisce il suo gusto particolare.



Hefe Weisse Dunkel
 Grado plato 13,6%
 Contenuto alcolico 5,2%
 Il tipico aroma intenso di malto e la delicata nota del lievito caratterizzano questa Weizen scura



Hefe Weisse Leicht
 Grado plato 7,5%
 Contenuto alcolico 2,9%
 Una Weizen al frumento frizzante e leggera che soddisfa ogni gusto con meno calorie e meno alcol.



Hefe Weisse Alkoholfrei
 Contenuto alcolico 0,0%
 Questa Weizen analcolica piacerà a tutti gli intenditori attivi e attenti all'alimentazione. Dissertante e rinfrescante



Kellerbier
 Grado plato 11,9%
 Contenuto alcolico 4,9%
 Preparata come la Tannen Hell, questa birra non viene filtrata viene imbottigliata completamente naturale



Tannen Gold
 Grado plato 12,6%
 Contenuto alcolico 5,4%
 Una birra per le occasioni speciali, dal gusto caratteristico. Presente in molte feste popolari della regione. Una birra pregiata per gli intenditori



Winterfestbier
 Grado plato 12,6%
 Contenuto alcolico 5,4%
 Una birra da festa corposa e molto gustosa per i giorni più belli dell'anno



St. Sixtus Doppelbock
 Grado plato 18,2%
 Contenuto alcolico 5,5%
 Preparata secondo un'antica ricetta di famiglia, è una tipica Doppelbock bavarese