



„Schneider Weisse wird bis heute nach guter alter Handwerkskunst gebraut. Das Ergebnis ist ein unverwechselbares Weissbier – ursprünglich und unverfälscht. Daran wird sich auch in Zukunft nichts ändern.“

Georg VI. Schneider



Brauereiführungen dienstags – und von Mai bis Oktober auch donnerstags – um 14.00 Uhr.
Preis pro Person: € 4,50 inkl. Rundgang,
Verkostung, Breze und selbst abgefülltem Jungbier zum Mitnehmen.
Gruppen werktags nach Vereinbarung.

Kontakt:
Private Weissbierbrauerei G. Schneider & Sohn GmbH
Emil-Ott-Str. 1-5, 93309 Kelheim
Tel. 09441 705-0
E-Mail: info@schneider-weisse.de
Home: www.schneider-weisse.de



SCHNEIDER WEISSE BRAUEREIFÜHRUNG

Schneider Weisse ist der bayerische Klassiker unter den Weissbieren. Schneider Weisse Original wird seit 1872 nach dem Original-Rezept des Brauereigründers Georg Schneider I. gebraut: Ein handwerkliches Brauverfahren mit offener Gärung und die anschließende Flaschengärung sind die Basis für die unverwechselbaren Weissbierspezialitäten von Schneider Weisse. Naturbelassene Weissbiere auf höchstem Niveau zu brauen ist ein Tanz auf dem Hochseil, ohne Netz und doppelten Boden. Alles muss zu jedem Zeitpunkt perfekt sein. Dazu braucht es Präzision, Sorgfalt und Erfahrung. Geduld gehört auch dazu – schließlich dauert es knapp drei Wochen, bis die Weissbiere tatsächlich fertig sind. Aber das werden Sie ja sehen... Bei der Führung werden Sie die Entstehung von Schneider Weisse ein Stück weit begleiten. Und wenn Sie wollen, dann gehören auch Sie danach zur Schneider Weisse-Familie.





TONBILDSCHAU

Bilder, Musik und Geschichten rund um Schneider Weisse



SUDHAUS

Um einen Sudkessel leer zu trinken, bräuchte ein maßvoller Biertrinker 100 Jahre (bei 1 l Bier/Tag).



GÄRKELLER

Das Hefe ernten bei der offenen Gärung erfordert echte Handarbeit.



LABOR

Bevor ein Sud das Haus verlässt, verkosten ihn die Schneider Weisse-Braumeister – und zwar jeden einzelnen.



LOGISTIKZENTRUM

Ganze drei Wochen Zeit zum Reifen braucht das Bier noch, erst dann ist es fertig!



FÜLLEREI

An der historischen Anlage füllen Sie Ihr eigenes Jungbier ab, das Sie zu Hause reifen lassen.



BIERVERKOSTUNG

Verkosten Sie im Weissen Brauhaus die Schneider Weisse-Spezialitäten und lassen Sie den Rundgang genussvoll ausklingen.



Anmeldung und Treffpunkt im Brauereikontor

Lernen Sie die Schneider Weisse-Spezialitäten kennen und lieben:

SCHNEIDER WEISSE *Original*

Bernstein-mahagonifarben, von feiner obergäriger Hefe durchzogen. Das Bier ist angenehm würzig und typisch obergärig im Geruch, ein Duft von Nelke und Muskatnuss schmeichelt der Nase.
Weizenvollbier, 5,4 % vol. alc., Stammwürze 12,8 %



SCHNEIDER WEISSE *WeizenHell*

Hell-honigfarben, von feiner obergäriger Hefe durchzogen. Das Bier hat ein frisches, typisch obergäriges, nelkenartiges Aroma.
Weizenvollbier, 5,2 % vol. alc., Stammwürze 12,5 %



SCHNEIDER WEISSE *Kristall*

Hell-kristallklar hat das Bier einen feinporigen, am Glas gut haftenden Schaum. Es hat ein frisches, obergäriges, stark fruchtig-estriges Aroma.
Weizenvollbier, 5,3 % vol. alc., Stammwürze 12,3 %



SCHNEIDER WEISSE *Licht*

Hell-honigfarben, von feiner obergäriger Hefe durchzogen. Das Bier hat ein frisches, typisch obergäriges, fruchtiges Aroma.
Weizenschankbier, 3,3 % vol. alc., Stammwürze 7,8 %



SCHNEIDER WEISSE **ALKOHOLFREI**

Rötlich-braun, verfeinert mit obergäriger Hefe. Das Bier hat ein malziges, leicht an Karamell erinnerndes Aroma.
Alkoholfreies Weizenbier



AVENTINUS *Weizenstarkbier*

Dunkelrubin, geheimnisvoll schimmernd, von feiner, obergäriger Hefe durchzogen. Das Bier hat ein intensives, typisch obergäriges, nelkenartiges Aroma.
Weizenstarkbier, 8,2 % vol. alc., Stammwürze 18,5 %

