



**Neumarkter
Lammsbräu**

DAS FEINE ÖKOLOGISCHE BIER

PRESSEINFORMATION

Gemütlich, süffig, köstlich – jetzt gibt es wieder das Winterfestbier

Neumarkt, 1. Oktober 2009: An den letzten Spätsommertagen stehen die Lammsbräu Braumeister am großen Kupferkessel und setzen nach der traditionellen Rezeptur das alljährliche Winterfestbier an. Mit weniger Hopfen gebraut als ein Pils, entfalten sich weniger Bitterstoffe und passend zur kühlen Saison, wird das Winterfestbier mit hoher Stammwürze stark eingebraut.

Bernsteinfarben, vollmundig, mild und trotzdem mit einem runden, würzigen Geschmack passt das Festbier zu herbstlichen Menüs, feierlichen Anlässen und beschaulichen Weihnachtsmärkten.

Als Symbol für diese regionale Spezialität ziert der Neumarkter Weihnachtsmarkt das diesjährige Etikett des Winterfestbiers.



Neumarkter Lammsbräu Winterfestbier – im Naturkosthandel und im gut sortierten Getränkeshandel ab 1. Oktober 2009 erhältlich.

0,5l Glas-Mehrwegflasche

Stammwürze 13,5%, Alc.-Gehalt 5,1% vol., 245 kcal. pro 0,5l Glas

Neumarkt, Oktober 2009

Marketing: Kathrin Moosburger, Neumarkter Lammsbräu Gebrüder Ehrnsperger e.K.

Amberger Straße 1 92318 Neumarkt i.d.OPf. Tel. 09181 404-27 www.lammsbraeu.de

Pressekontakt: Marketing extern Peraustraße 23 9500 Villach Österreich

Tel. +43(0)4242 212 77 Fax +43(0)4242 211 49 info@marketing-extern.com