

DER SOMMER HAT PREMIERE

WEIZEN-SPRITZ



ÖSTERREICHISCHE
PRIVATBRAUEREI
100% UNABHÄNGIG

Serviervorschlag

MOHRENBRÄU FESTSPIELBIER.

LA TRAVIATA - KREATIVBIER MIT BITTERORANGEN

Zur Festspielsaison 2026 präsentiert die Mohrenbrauerei ihr traditionelles Festspielbier in neuer Form. Eine neue Oper und eine neue Inszenierung treffen auf ein neues Bier, inspiriert vom italienischen Geist der La Traviata.

Bierbeschreibung

Wie in der Oper treffen auch hier zwei Welten aufeinander. Ein feines Weizenbier verbindet sich mit der eleganten Bitterkeit eines italienischen Orangenbitterlikörs – ein Zusammenspiel so spannend wie die Oper selbst. Im Glas zeigt sich das Bier in einem warmen Orangeton. Eine Farbe, die die besondere Stimmung der Festspielzeit aufgreift.

Frisch und überraschend verbindet dieses Festspielbier Süße und Bitterkeit in sommerliche Leichtigkeit. Ein Bier für den Moment.



100% KONZERNFREI

GRÜNDUNGSMITGLIED
DER ÖSTERREICHISCHEN
PRIVATBRAUEREIEN

Mehr Infos findest du hier:



5,0 % Vol.

12,4 % Stammwürze

Optik: warme Orangetöne

Nase: Bitterorange, Banane,

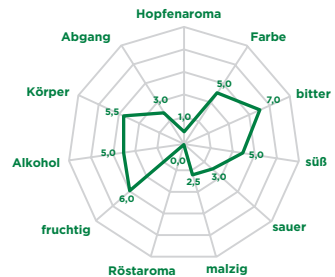
Geschmack: angenehmen Bittere,
feine Süße und spritziger Ausklang im
Geschmack

Schaum: feinporiger Schaum

Perlage: erfrischend-spritzig, aromatisch
im Nachklang

Trinktemperatur: 6 - 8 °C

Passt zu: Tramezzini, Caprese, gegrillte
Garnelen, sommerliche Salate oder als
Aperitif mit Prosciutto und Oliven



Zutaten: Vollbier (WEIZEN-
MALZ, GERSTENMALZ),
Bitterorangen