

Schlossbrauerei zu Schmieheim **Hieronymus**

Unsere Traditionsbiere



Hieronymus

Unser Traditionsbier, gebraut nach einem wiederentdeckten, alten Originalrezept aus dem Jahre 1896.

Aus Hopfen, edlem Malz und eigenem, reinem Quellwasser. Hieronymus ist unfiltriert und naturtrüb. Es enthält deshalb alle wertvollen Vitamine und Inhaltsstoffe der gesamten Bierhefe.



Geroldsecker

Ein uriges, aromatisches, unfiltriertes und leicht hefetrübes Traditionsbier.

Klassisch gebraut und mit kräftigem Charakter, ist es Rezepten aus mittelalterlicher Zeit nachempfunden.

Aus reinem Quellwasser vom eigenen Tiefbrunnen am Rande des Schwarzwaldes. Dieses Bier enthält alle wertvollen Vitamine und Inhaltsstoffe der Bierhefe



Schlösle

Ein edelherbes, gepflegtes Pils, gebraut mit bestem süddeutschen Aromahopfen der Sorte Hallertau und Tettnag, mit bester Ortenauer Brauergerste, vermälzt in Lahr, sowie frischem Quellwasser aus eigenem Tiefbrunnen am Rande des Schwarzwaldes.

Lange, kalte Lagerung und traditionelle Gärführung bei Temperaturen unter dem Gefrierpunkt garantieren den frischen Geschmack. Vollendeter Genuss aus nostalgischen 0,33 ltr. Bügelverschlussflasche, benannt nach dem Schmieheimer Schloss, in dessen Keller schon 1843 das Bier gelagert wurde.



Hieronymus-Hefeweizen

Dieses Weizen wird unter Verwendung von Weizenmalz, Gerstenmalz und Edelhopfen aus Tettnag und der Hallertau sowie aus reinem Schwarzwaldquellwasser gebraut.

Unterstrichen von den angenehmen Aromen der Hopfenblüten, präsentiert dieses Weizenbier durch die Hefe entstandene fruchtige Banennoten und wird so zu prickelndem Trinkgenuss den man sich nicht entgehen lassen sollte.

Schlossbrauerei  zu Schmieheim

Hieronymus

Unsere Traditionsbiere



Gründerbier 1843

Traditionsbier in Erinnerung an Georg Stöckle, der die "Brauereigerechtigkeit" 1843 erworben hat. Bester, süddeutscher Aromahopfen, teilweise aus dem eigenen Hopfengarten am Schloss in Schmieheim. Mit regionaler Gerste, vorwiegend gepflanzt im Rheintal, mit reinem Quellwasser aus unserem Tiefbrunnen. Allerbeste Zutaten sind die Voraussetzung für unsere Bierspezialitäten. Harmonisch blumiges Bier, ausgewogen hopfenwürzig mit Zitrus-Noten.

Unsere Saisonbiere



Frühlingsbier

Fruchtig, frischer Biergenuss im Frühling. Unser Saisonbier mit seiner Bernsteinfarbe ist traditionell naturtrüb und spritzig im Geschmack. Tettnanger Hopfen und Saphirhopfen aus der Hallertau sind unsere Zutaten für eine fruchtige Zitrusnote. Auf in den Frühling !



WeihnachtDuo

Nikolaus, hell, hopfenbetont, fruchtig, herb, mit Tettnanger Hopfen, naturbelassen.

Knecht Ruprecht, dunkel, malzig, mit leichter Karamellnote, aromatisch, naturbelassen.

Unser 4-er Pack für alle Sorten

