... die älteste Klosterbrauerei der Welt !

Schon Anno Domini **1050** kannten die Benediktinermönche der Abtei Weltenburg an der Donau das Geheimrezept für bestes Bier, das auch heute in der nach strengstem bayrischen Reinheitsgebot fortgeführten Tradition hergestellt wird und zu Recht weltweit beliebt ist.



...ein weiteres Highlight ist der ebenso von den Mönchen nach uraltem Geheimrezept hergestellte

Klosterlikör / -bitter

Weltenburger Klosterlikör & Weltenburger Klosterbitter – zwei Spezialitäten in der Klosterschenke nach alten Rezepten hergestellt– für ´s Wohlbefinden ein Hochgenuss!

Der **Weltenburger Klosterlikör** strahlt in sattgoldner Farbe – wertvolle Safranfäden aus dem

Orient sind die maßgebliche Ingredienz. Dazu kommen: Tausendgüldenkraut, Pomeranzenschalen, Kardamom, Muskatnuss und noch einige mehr (Geheimrezept) – Heilkräuter wie sie seit alters her in den Klosterapotheken verwandt wurden.

Die Vol 42% Alkohol verstärken ihre Wirkung. Der Klosterlikör hat einen vollen würzigen Kräutergeschmack und eine dezente Süße mit Nuancen von Bitterorangen.

Der **Weltenburger Klosterbitter** hat ein rotbraun funkelndes Kleid, das im Wesentlichen von Rotem Sandelholz geprägt wird. Sein Mazerat wird mit Chinarinde, Ingwer, Bourbon – Vanille, Angostura und unreifen Pomeranzen angesetzt – Heilkräuter, die der Verdauung zugute kommen und denen auch eine entzündungshemmende Wirkung nachgesagt wird.

Ausgestattet mit ebenfalls 42Vol % Alkohol schmeckt der Klosterbitter nach exotischen Gewürzen mit einer feinen erfrischenden Bitternote.

Link zum ´Weltenburger Klosterladen´

Alternativ können Sie unser ANFRAGEFORMULAR nutzen.