



Nach behutsamen Aufschütteln erwartet Sie im Glas eine naturbelassene Spezialität mit gleichmäßiger Trübung. Feine Malznoten und der Duft von frischer Hefe vermischen sich zu einem stattlichen Bierkörper mit angenehmer Süße.

Zwickelbier brauen wir mit Wasser aus eigenen Brunnen und Malz aus regionalem Anbau.

Auf Ihr Wohl.

ZUTATEN:

- Brauwasser aus eigenem Brunnen
- Gerstenmalz
- Hopfen
- Hefe

SORTENCHARAKTERISTIK:

- 5,2 % alc.
- 11,7 % Stammwürze
- 26 Bittereinheiten
- goldgelbe Farbe, hefetrüb
- würziger, vollmundiger Geschmack

GEBINDE:

20 x 0,5 l Mehrweg

- Artikel-Nr.: 549
- EAN-Nr. Kasten: 4014239105494
- EAN-Nr. Flasche: 4014239005497

Fass auf Anfrage: info@einsiedler.de

