

ARBER SPEZIAL



Das Arber Spezial schmeckt durch den charakteristischen Malzkörper und einer ausgewogenen, leicht bitteren Hopfen-Note vollmundig, würzig und rund. Dadurch wird es zu einem sehr süffigen Bier, das in geselliger Runde gerne getrunken wird.

Beste Rohstoffe aus Niederbayern und traditionelle Braukunst in Kombination mit modernster Technik bürden für die besondere Qualität dieses Bieres.

In den 20er Jahren des 20. Jahrhunderts braute Josef Pfeffer, der Bruder des Brauereigründers Wolfgang Pfeffer, ein kräftiges Bier, das unter dem Namen Arber Spezial weit über die Grenzen Zwiesels bekannt wurde.

Das heutige Arber Spezial, original nach Josef Pfeffer eingebraut, soll an diese Zeit erinnern. Auf dem Etikett ist das vom Zwieseler Künstler Walter Mauder entworfene Zeichen des Großen Arbers abgebildet.



Produktdaten

Arber Spezial	Euro-Flasche 0,5 l
EAN Code	4260015042006
Gebinde	20 x 0,5 l
Anzahl Palette	40
alc. Gehalt	5,5 %
Stammwürze	13,5 %
Brauart	untergärig
Zutaten	Wasser, <u>Gerstenmalz</u> , Hopfen
MHD	6 Monate Flasche

SEIT  1889