

Zwickl Naturbier



Mit unserem Zwickl Bier erinnern wir an die alte Brautradition des „zwicklNs“.
Auf Filtration wurde früher verzichtet und das Bier naturbelassen abgefüllt. Um das unfiltrierte Bier in den Lagerfässern auf Qualität und Reife hin zu prüfen, entnahm der Braumeister mit Hilfe eines Zwicklhahnes eine Probe zur Verkostung.

Die charakteristische Trübung wird bei uns nicht künstlich zusätzlich durch Kälte erzeugt, sondern ausschließlich durch die gesunden Inhaltsstoffe wie Hefe und Eiweiß. Diese setzen sich teilweise als Bodensatz am Flaschenboden ab.

Genießen Sie den vollwürzigen Geschmack dieses naturbelassenen Bieres, hergestellt aus niederbayerischer Gerste, Hallertauer Hopfen und unbehandeltem Brauquellwasser.



Produktdaten

Zwickl Naturbier	Bügel-Flasche 0,5 l
EAN Code	4260015049005
Gebinde	20 x 0,5 l
Anzahl/ Palette	40
alc. Gehalt	5,5%
Stammwürze	12,5 %
Brauart	untergärig
Zutaten	Wasser, <u>Gerstenmalz</u> , Hopfen
MHD	3 Monate

SEIT  1889