

Vielen Dank, dass sie sich für
Wagerswiler Bräu entschieden haben.

Sie trinken **Wagerswiler Die Dunkle Seite**

Ein Dunkles Lagerbier mit Caramel- und Röstmalze. Moderater Schaum mit angenehmen Co2 Gehalt machen dieses Bier zu einem Genuss für Bierliebhaber. Beim Verkosten fallen sofort die feinen malzigen Röstnoten auf. Ein Bodenständiges Bier das man sehr gerne jeden Tag Trinkt.

- untergärig vergärt
- unfiltriert
- Dunkelbraune bis Schwarze Farbe die leicht ins rötliche geht.
- Die gute Alternative zum Lager hell
- 12.5% Plato Stammwürze was ca. 5.3% Alc. entspricht.
- 2. Platz an der Siostrrophy 2017 in der Kategorie Lager Dunkel

Trinkempfehlung:

Das Bier muss zwingend aus einem Glas getrunken werden.
Die Aromen entfalten sich bei einer Idealen Temperatur von 6°- 12° Grad Celsius am besten. Es passt am besten zu würzige und Braten. Kräftigen Speisen. Weichkäse und Torten aller art.

Inhaltsstoffe: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen und Hefe.
Es werden keine unnatürlichen oder künstliche Aromen und Zusatzstoffe verwendet. Das Bier enthält Gluten.



Die Showbrauerei der Region

*Brau Dir dein eigenes Bier
Die etwas andere Gruppenveranstaltung
Braukurse für Neueinsteiger
Lass Dir dein Wunschbier Brauen
Immer diverse Sorten an Lager*

Kontakt:
info@wagerswil.ch
079/691 89 81
www.wagerswil.ch