

www.wagerswil.ch



Vielen Dank, dass sie sich für

Wagerswiler Bräu entschieden haben.

Sie trinken Wagerswiler Märzen.

Die letzte Rettung war das Märzen, weil es früher als letztes untergäriges Bier im ausgehenden Frühling noch gebraut werden konnte. Danach stiegen die Gärtemperaturen wieder an und es wurde nur noch obergärig gebraut.


Entsprechend stark wurde das Märzen gebraut, damit man es noch recht lange lagern konnte. Meist im Herbst wurde es dann fällig und kam als Oktoberfestbier auf den Tisch.

Wer auf nicht zu schlanke Pils steht und ein bisschen mehr Vollmundigkeit mag, der ist mit einem Märzen hervorragend bedient.

- Untergärig vergärt
- Unfiltriert
- Bernsteinfarbig
- Vollmundigkeit
- Der Schaum ist sehr fest
- Feine Herbe Hopfennase
- Malzbetont mit satter Hopfung
- 13% Plato Stammwürze was ca. 5.5% Alc entspricht

Inhaltsstoffe: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen und Hefe.

Es werden keine unnatürlichen oder künstliche Aromen und Zusatzstoffe verwendet. Das Bier enthält Gluten.



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

**Die Showbrauerei
der Region**

Brau dir dein eigenes Bier
Die etwas andere Gruppenveranstaltung
Braukurse für Einsteiger
Lass dir dein Wunschbier brauen
Immer diverse Sorten Bier an Lager

