

**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 Gär-Temperaturen 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
- Feine Herbe Hopfennase
- Malzbetont mit satter Hopfung
- 13% Plato Stammwürze was ca. 5.5% Alc entspricht

Trinkempfehlung:

Das Wagerswiler Märzen eignet sich gut zu Kalten Platten, Cremesuppen oder verschiedenen würzigen Braten. Auch zu würzigen Käse kommt es sehr gut durch. Zum schluss empfehlen sich Torten und Kuchen dazu. Es ist auf jedenfalls ein Bier das zu viel passt. Die ideale Trinktemperatur ist ca. 10-15°Grad Celsius.

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](http://www.wagerswil.ch)