

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

Sie trinken **Wagerswiler Witbier**

Das Witbier ist eine Belgische Weissbierspezialität. Dem Sud wird beim Hopfenkochen nebst Orangenschalen auch Kardamon beigegeben. Speziell durch die Orangenschalen erhält es eine Säuerliche orangige Note die es Veredelt. Auch beim Hopfen wird ein Spezieller weg gegangen. Es ist schwierig mit Hopfendolden zu arbeiten die an der Eigene Ranke im Garten wächst. Mit verschiedenen Testsuds ist mir die Bitterkeit aber gut gelungen. Geniessen sie das Witbier frisch aus dem Kühlschrank.

- obergärig vergärt
- unfiltriert
- Mit Hallertauer Hopfendolden
- Das fruchtige frische Weizenbier
- 12% Plato Stammwürze was ca. 5% Alc. entspricht
- Ein Weizenbier mit zusatz
- Sehr Spritzig, Ideal für heisse Sommertage

Trinkempfehlung:

Das Witbier passt hervorragend zu Fisch, Meeresfrüchten, Pommes Frits und Milder Käse. Aber einfach, einfachso an einem heissen Sommertag ist das Wirbier sehr erfrischend. Am besten Kühl bis 10° Grad Celsius.

Inhaltsstoffe: Wasser, Weizen- und Gerstenmalz, Hopfen aus Wagerswiler Hallertauer Eigenanbau, Orangenschalen und Kardamon 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