

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

Sie trinken **Wagerswiler Zaubertrank**

Gewiss ein sehr spezielles Bier der Zaubertrank. Der Name macht aber sehr neugierig. Im Zaubertrank hat es sehr viele Gewürze und Früchte die dem Namen alle Ehre machen. Rotbraun und sehr Aromatisch. Je nach Trinktemperatur kommen die Verschiedenen Gewürze zum tragen. Das viele Co2 unterstützt die Aromatik wunderbar. Es lässt sich sehr einfach ein Glühbier daraus machen mit eine wenig Kandiszucker.

- obergärig vergärt
- unfiltriert
- Die Rotbraune Farbe stamm von Carared- und Caramelmalz ab.
- Das Dessertbier
- Auch für die Nachweihnachtszeit geeignet.
- 15% Plato Stammwürze was ca. 6.5% Alc. entspricht.
- 1. Platz an der Siostrrophy 2016 in der Kategorie Früchte und Gewürze.

Trinkempfehlung:

Das Bier muss zwingend aus einem Glas getrunken werden.

Die Aromen entfalten sich bei einer Idealen Temperatur von 10°- 15° Grad Celsius am besten. Zum Dessert oder danach oder als Glühbier.

Inhaltsstoffe: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen und Hefe.

Orangen, Dörrpflaumen, Kandiszucker, Sternanis, Orangenschalen, Kardamon, Koriander, Zimt, Vanille, Nelken,

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