

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

Sie trinken **Wagerswiler Zaubertrank**

Viel Schaum und CO2 sorgen für ein Prickelndes Gefühl im Mund. Einmal dort angelangt wird einem sofort klar das man kein Normales Bier im Mund hat. Die Gewürze, Kardamom, Koriander, Zimt, Orangenschalen, Vanille und Schweizer Hopfen bestätigen ein ungewöhnliches Bier mit rötlicher Farbe ohne da es penetrant wirkt.

- obergärig vergärt
- unfiltriert
- Die Rotbraune Farbe stamm von Carared- und Caramelmalz ab.
- Auch für die Nachweihnachtszeit geeignet.
- Die viel Restsüsse verleiht dem Bier süffigkeit.
- 15% Plato Stammwürze was ca. 6.5% Alc. entspricht.
- 1. Platz an der Sios trophy 2016 in der Kategorie Früchte und Gewürze.

Trinkempfehlung:

Das Bier muss zwingend aus einem Glas getrunken werden. Nur so entfalten sich die sehr komplexen Aromen. Bei einer Temperatur zwischen 10°-20° Grad Celsius entwickeln sich die verschiedenen Geschmäcker am besten. Dieses Dessertbier eignet sich vor allen zu Süssem und danach.

Inhaltsstoffe: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen und Hefe.
Frische Orangen, Kandiszucker, Dörripflaumen, Getrocknete Orangenschalen, Koriander, Kardamon, Zimt, Sternanis, Nelken, Vanille.
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