

Merkblatt

Verehrter Kunde von Wagerswiler Bräu

Haltbarkeit

Die Frage der Haltbarkeit der Biere von Wagerswiler Bräu kommt immer wieder auf mich zu. Es ist kein Problem die Biere länger zu lagern. Die Lagerung sollte kühl und stehend an einem dunklen Ort sein. Zum Beispiel in einem Kühlschrank oder Kellerabteil unter 10°Celsius. Eine grosse Ausnahme ist sicher das Wagerswiler Weizen. Es sollte bis spätestens 2-3 Monate nach Erwerb konsumiert sein.

Falls sich ein Bier nicht trinken lässt oder sonstige Fehler da sind bitte ich um Umtausch damit ich die Erfahrung daraus ziehen kann.

Sauberkeit

Ich bemühe mich stets um strengste Sauberkeit und Hygiene. Sie helfen mir sehr wenn sie die Flasche nach dem Trinken schnell mit kaltem Wasser ausspülen. Sie verhindern so hartnäckige Verkrustungen die nur schwer zu reinigen sind.

Trinken

Die Trinktemperatur ist wie bei allem sehr entscheidend wie sich der Geschmack entfaltet. Die Biere von Wagerswiler Bräu haben sehr viel Geschmack. Das kommt vor allen weil man nur die besten Rohstoffe verwertet und alle Biere Naturtrüb sind.

Daher kann man meine Biere auch „warm“ Trinken.

8° - 15° sind möglich. Auch wenn sie ein Wagerswiler Bier 1-2 Stunden stehen lassen sind sie immer noch fein. Versuchen sie es. Natürlich ist der Biergenuss im Glas deutlich besser. Kommen so Farbe, Schaum und der Geruch zum Genuss dazu. So Trinkt das Auge mit.

Vielen Dank das sie Wagerswiler Bräu trinken



www.wagerswil.ch

Mobil 079/ 691 89 81

info@wagerswil.ch

Erkundigen sie sich auf www.wagerswil.ch über das Aktuelle Bierangebot