

Vielen Dank, dass sie sich für

Wagerswiler Bräu entschieden haben.

Sie trinken **Wagerswiler Die Helle Seite**

- untergärig vergärt.
- unfiltriert.
- 12% Plato was 5.3% Alc. Entspricht.
- Gelbe klare Farbe.
- Hochvergärt, was dem Bier eine gewisse Trockenheit verleiht.
- Ein Bier um mehr zu trinken.
- Erfrischend und herrlich würzig und hopfig.
- Ein bisschen mehr Hopfen mit dem Typischen Saazer Hopfen Pilsbiere was dem Bier Aroma gibt.
- Citrus, Heu und ein wenig Stroh verleihen dem Bier eine frische kühle Brise.

Laut Staatsvertrage von 1927 zwischen der Schweiz und Tschechien darf man ein Bier nicht Pils oder Pilsner nennen. Dementsprechend ist dieses Bier hier in der Schweiz ein Spezial oder Spezli. Das ist aber so was von egal wenn man den ersten Schluck getrunken hat und nimmt gleich ein zweiter. Frisch und Kühl, hell und klar, würzig und leicht citrusartig macht es sich im Mund breit. Die Pilsner Hefe die verwendet wurde macht das Bier sehr trocken was dieses Mundgefühl verstärkt. Es steckt eine gewisse Einfachheit in Der Hellen Seite und doch ist es schwieriger ein Bier so zu Brauen das es immer wieder gleich wird.

Inhaltsstoffe: Wasser, Gersten- und Weizenmalz, Hopfen und Hefe.

Es werden keine unnatürlichen oder künstliche Aromen und Zusatzstoffe verwendet. Das Bier enthält Gluten.

Trinkempfehlung:

Die Helle Seite genießt man am besten sehr kühl zwischen 5°C und 10°C.

Sehr gut passt die Helle Seite zu feinen Pasteten. Zu Fischgerichten aller Art und Schafs-und Frischkäse.



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