

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

Sie trinken **Wagerswiler Farmhouse Ale**

Das Farmhouse Ale hat eine Lange alte Tradition die aber in Vergessenheit geraten ist. Sie wird in letzter Zeit von vielen Kreativen Brauereien wieder zum Leben erweckt. Viele Bauernhöfe brauten ihr Bier mit eigener Kultivierten Hefe. Leider sind die meisten der Hefestämme mit der Zeit und der Industrialisierung verloren gegangen. Genauso ein Hefestamm wird verwendet für das Farmhouse Ale von Wagerswiler Bräu. Das klassische Säuerliche und Erdige peppen so richtig. Für das feine Extra gebe ich Lorbeerblätter dazu die fein in der Nase ist und im Abgang mit der leichten Säure und dem Co2 ein Wechselbad ergibt. Auch die 5 Getreidesorten tragen dazu bei das es ein tolles Bier geworden ist und verleihen dem Bier einen guten Körper. Ein spezielles Bier für Kenner.

- obergärig vergärt
- unfiltriert
- Farbe Orange
- vollmundigkeit
- Fein mild nach Lorbeer
- Malzbetont mit Süß/& sauren Noten
- 13% Plato Stammwürze was ca. 5.6% Alc. Entspricht

Trinkempfehlung:

Das Wagerswiler Farmhouse Ale eignet sich gut zu würzigen Braten, kräftigen speisen und Salaten. Auch zu würzigen Käse kommt es sehr gut durch. Ein krautiges Bier das nicht zu allen passt. Die ideale Trinktemperatur ist ca. 10-15°Grad Celsius.

Inhaltsstoffe: Brauwasser, **Gersten- Roggen, Dinkel, Emmer- und Weizenmalz**, Lorbeerblätter, Hopfen 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