

Vielen Dank, dass sie sich für

Wagerswiler Bräu entschieden haben.

Sie trinken **Wagerswiler Wankelmotor**

- obergärig vergärt.
- unfiltriert.
- 14% Plato was 6.1% Alc. entspricht.
- Süsslich, leicht rauchig speckig.
- Mit Rauch- und Whiskeymalz
- Sehr schöne Rote Farbe.
- Trotzdem schön leicht und ausgewogen mit angenehmer bittere.

Früher waren so die meisten Biere rauchig da das Malz über dem offenem Feuer gedarrt wurde. Mit der Einführung neuer Techniken in der Mälzerei ging dieser Bierstiel mehr oder weniger verloren. Meine Variante Rauchbier wird neben normalem Malz mit je zur Hälfte mit Rauchmalz und Whiskeymalz gebraut. Das ergibt eine gute malzige Mischung die fein speckig, schinkig daher kommt. Die tolle rote Farbe unterstützt diesen Effekt noch visuell. Der Name Wankelmotor passt hervorragend da dieser Verbrennungsmotor auch fast ausgestorben ist und er auch hin und wieder eine wenig raucht.

Inhaltsstoffe: Wasser, **Gerstenmalz**, Hopfen und Hefe.

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

Trinkempfehlung:

Der Wankelmotor geniesst man am besten kühl um die 10°C.

Der Genuss dieses Rauchbieres ist am besten gegrilltes süsses Gemüse oder Hühnchen gegenüberzustellen. Auch fein ist würzigen Käse.



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