

Wussten Sie schon?

Zwickelbier ist ein unfiltriert naturtrübes Bier. Da noch alle natürlichen Inhaltsstoffe (Hefe) enthalten sind, ist es ernährungsphysiologisch sehr wertvoll.

Als Zwickelbier wird übrigens jene Probe bezeichnet, welche der Braumeister vor dem Filtern mittels des sogenannten „Zwickelhahnes“ dem Lagertank entnimmt.



Einsiedler Privatbrauerei

Einsiedler[®]

SÄCHSISCH LANDBIER

*** Zwickel ***

Liebe Einsiedler-Freunde,
als Erster Braumeister der Einsiedler Privatbrauerei stehe ich dafür ein, dass Sie immer höchsten Biergenuss mit unseren Brauspezialitäten erleben. Dafür sorgen wir mit der Auswahl bester Rohstoffe und Zutaten sowie den speziellen Einsiedler Braurezepturen. Schmeckt es Ihnen richtig gut - dann sind wir zufrieden! Sollte dies einmal nicht der Fall sein, rufen Sie mich an:
Telefon 037209 661-11
Ihr Andreas Busse (Erster Braumeister Einsiedler Privatbrauerei)

Andreas Busse

Mindestens haltbar bis:

Darüberhinaus
Einschenken will gelernt sein.
Wie es geht,
lesen Sie unter
einsiedler.de

e 0,5l
alc. 5,8%
vol.

DIE PRIVATBRAUEREI EINSIEDLER BRAUHAUS GMBH
Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hopfenextrakt