

Einsiedler®

Schon gewusst ?

SÄCHSISCH BOCK ZWICKEL

Advents-Bier

Zwickelbier ist ein ungefiltert naturtrübes Bier und hat einen geringeren Kohlensäuregehalt. Da noch alle natürlichen Inhaltsstoffe (Hefe) enthalten sind, ist es aus ernährungsphysiologischer Sicht ein sehr wertvolles Bier. Der Genießer weiß, dass die Hefe Träger einer besonderen Geschmacksnote ist und damit dem Zwickelbier seinen ursprünglichen Charakter verleiht. Ist das Zwickelbier in die Flasche gefüllt, so setzt sich die Hefe ab. Ursprünglich wurde als Zwickelbier die vom Braumeister vor dem Filtern vom Lagertank mittels des sogenannten „Zwickelhahns“ entnommene Probe bezeichnet.

**Das richtige Einschenken will gekonnt sein.
Hier die Anleitung für Profis:**



1. Flasche vorsichtig schütteln bis sich die Hefe gleichmäßig verteilt hat.



2. Kurze Zeit (30 s) warten und **vorsichtig** öffnen.



3. Einschenken und Einsiedler Sächsisch Bock Zwickel genießen.

www.einsiedler.de

Die Vielfalt der Braukunst