



ZWICKEL BIER

Zutaten

- Wasser
- Gerstenmalz
- Hopfen
- Hefe

Passt zu

Feierabend Bier, gesellige Runde,
Durstlöscher, leichte Sommergerichte,
milde Pizzen, Wähen



Bierbeschreibung

Das Zwickelbier wird als Spezialbier gebraut; es ist naturtrüb und wird direkt in den Lagerkellern der Brauerei von den Brauern am Zwickelhahn gezapft (so nennt sich der Probierhahn an einem Bierlagertank).

 naturtrübes Goldgelb

 leicht getreidig

 spritzig, süffig,
angenehmer Abgang

 5.2

 4-5 °C

untergärig

Ein Schluck Heimat