



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 Proberhahn an einem Bierlagertank).



 naturtrübes Goldgelb

 leicht getreidig

 spritzig, süffig,
angenehmer Abgang

 5.2

 4-5 °C

untergärig

Ein Schluck Heimat