

Aare

Bier

AMBER

Aare Bier Amber

33cl. und 50cl. Flasche
2l. Syphon, 10l. Party-Fass
10l. Cool-Keg, 20l. Container

Spezialbier unfiltriert
5.0% vol. alc.
12,6 Grad Plato Stammwürze

Wie sein Name so seine Farbe, bernstein, rotkupfern. Amber wird mit Trinkwasser aus der Schanzenquelle nach Reinheitsgebot von 1516 mit vier Malzsorten gebraut und mit drei verschiedenen Aromahopfen veredelt. Durch die Verwendung von Caramellmalz erhält das Amber den vollmundigen Geschmack und seine Bernsteinfarbe.

Unser Amber ist weder filtriert noch pasteurisiert, kann dadurch Hefe am Boden oder in Schwebe enthalten.

Es entfaltet seinen süffigen malzbe-
tonten Geschmack am besten, wenn
es dunkel und kühl gelagert wird

Süffig anders, Amber. Aber wie!

