

# Dampfbier

Original aus der

1. Dampfbierbrauerei Zwiesel

W. Pfeffer Seit 1889

## Zwickl Naturbier

Um das unfiltrierte Bier in den Lagerfässern auf Qualität und Reife hin überprüfen zu können, entnahm der Braumeister mit Hilfe eines Zwicklhahns eine Probe zur Verkostung.

Auf die Filtration wurde früher verzichtet und das Bier naturbelassen abgefüllt.

Mit unserem Zwickl Bier erinnern wir an die alte Brautradition des zwicklins.

Die Trübung wird bei uns nicht künstlich zusätzlich durch Kälte erzeugt, sondern ausschließlich durch die gesunden Inhaltsstoffe wie Hefe und Eiweiß. Diese setzen sich teilweise als Bodensatz am Flaschenboden ab.

Genießen Sie den vollwürzigen Geschmack dieses naturbelassenen, unfiltrierten Bieres, hergestellt aus niederbayerischer Gerste, Hallertauer Hopfen und unbehandeltem Bergquellwasser.



### Produktdaten:

Zwickl Naturbier	EAN Code	Gebinde	Anzahl/ Palette	alc. Gehalt	Brauart	MDH
Bügel-Flasche 0,5 l	4260015049005	20 x 0,5 l	40	5,5%	untergärig	3 Mon.
Fass auf Anfrage						3 Mon.

1. Dampfbierbrauerei Zwiesel • W. Pfeffer • Regener Straße 9 • 94227 Zwiesel  
Tel. 09922/84660 • Fax 846655 • e-mail: info@dampfbier.de • www.dampfbier.de