

SILVATOR

SAISONBIER

erhältlich in der Fastenzeit



Der Silvator besticht mit seinem rötlich, dunklen Erscheinungsbild und einer sehr festen, feinporigen und karamellfarbenen Schaumkrone. Der Geschmack ist kräftig malzig, mit Ecken und Kanten, wobei diese mit einer angenehm bitteren Hopfennote etwas ausgeglichen werden.

Den Mönchen war früher in der Fastenzeit das Essen untersagt. Daher brauten sie für sich in dieser Zeit ein besonders starkes und damit nahrhaftes Bier, das Starkbier.

Getreu dieser Tradition brauen wir jedes Jahr speziell zur Fastenzeit unseren Silvator streng nach Reinheitsgebot mit besten Rohstoffen aus Niederbayern und der Hallertau.

Der Name Silvator ist vom lateinischen Wort für Wald (lat.: silva) abgeleitet. Wir wollen damit die Herkunft des Biers aus dem Bayerischen Wald zum Ausdruck bringen.



Produktdaten

Silvator	Euro-Flasche 0,5 l Fässer auf Anfrage
EAN Code	4260015047001
Gebinde	20 x 0,5 l
Anzahl Palette	40
alc. Gehalt	7,5 %
Stammwürze	18,5 %
Brauart	untergärig
Zutaten	Wasser, <u>Dunkles Gerstenmalz</u> , Hopfen
MHD	6 Monate Flasche 3 Monate Fass

SEIT  1889