

Aare

Bier

AMBER

Aare Bier Amber

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

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

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

Unser Amber ist weder stabilisiert noch filtriert, dadurch kann Hefe am Boden oder in Schwebelage enthalten sein.

Es entfaltet seinen süffigen malzbetonten Geschmack am besten, wenn es dunkel und kühl gelagert wird.

Süffig anders, Amber. Aber wie!



Aare

Bier