

MOHRENBRÄU GAMBRINUS. GEBRAUT NACH MÜNCHNER ART.




Mohrenbräu
das Vorarlberger Bier

EIN DUNKLES BIER, GEBRAUT NACH MÜNCHNER ART.

Bei einem Bier "Münchner Art" handelt sich um ein dunkles, malzbetontes Bier mit einem leicht süßen Geschmack und einem moderaten Hopfencharakter. Diese Bierart hat eine lange Tradition in der Bierkultur und ist ein wunderbares Beispiel für die handwerkliche Braukunst und die Vielfalt der Bierstile.

Das Mohrenbräu Gambrinus wird mit dunklem Malz, dem sogenannten „Münchner Typ“, hergestellt. Wie bei den anderen dunklen Bieren ist das Malz für die Farbe des Bieres verantwortlich. Dunkles Lagerbier hat ein malziges Aroma und einen runden, leicht süßlichen Geschmack. Der Name „Gambrinus“ geht auf einen sagenhaften König zurück, der der Legende nach als Schutzpatron des Bierbrauens gilt. Das Gambrinus überrascht mit seinem vollmundigen, voluminösen Geschmack und seiner kräftig-tiefbraunen Farbe und dem feinporig-sahnigem Schaum.

REZEPT-TIPP: SPANFERKEL- RÜCKEN

Hier scannen zum Rezept



4,3 % Vol.

11,6 % Stammwürze

dunkelbraun

süßliche Malznote, Toffee

vollmundig, rund, nach Karamell, Aromen von dunklem Malz, im Abgang voluminös, nach Zartbitterschokolade

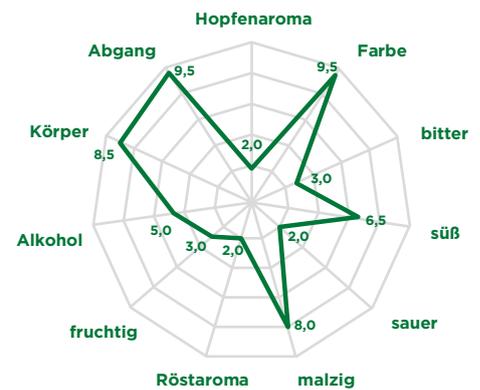
feinporig

feine Perlage

8 - 12 °C

herzhafte Eintöpfe, Grillfleisch, Braten, Käse und Süßspeisen

5 Monate



Zutaten: Wasser, Malz: Pilsner, Hopfen: Herkules, Perle, Tradition, untergärige Hefe, Röstmalzbier, Zucker, Milchsäure

ArtNr	Produkt VE	VE	Einheiten pro VPE	Einheiten pro Palette	EAN-Code Flasche	EAN-Code Tray / Kiste	Gewicht (in KG)	Maße in mm (LxBxH)
1422	0,33 l	Flasche	1 FL	-	9013500003748	-	0,69	63,6x63,6x191
1420	0,33 l	Träger	192 FL	24	9013500003748	9013500003779	154	600x400x1136
1421	0,33 l	Kiste	20 FL	40	9013500003748	9013500003786	15,79	400x300x222
1419	0,33 l	Träger	8 FL	96	9013500003748	9013500003762	5,8	251x130x244