

MOHRENBRÄU SPEZIAL.

DAS BELIEBTESTE BIER VORARLBERGS.



WARUM IST UNSER SPEZIAL, SO SPEZIAL?

Ursprünglich wurde der Begriff „Spezial“ verwendet, um die Lücke zwischen Voll- und Starkbieren zu schließen. Aber was dieses untergärig gebraute und filtrierte Spezialbier so spezial macht, bleibt natürlich das Geheimnis unserer Brauer. Eins ist klar, es gehört zu Vorarlberg wie die Kässpätzle es tun. Vollmundig, elegante Bittere und langanhaltender Abgang. Nach dem ersten Spezial, will man meistens noch ein Zweites.

Das Bier mit den meisten Kosenamen im Ländle, bekannt als Kolba, Patrona, Hebl, rote Forella, Hülse und natürlich s'einzig Wahre.

REZEPT-TIPP:

ZITRONENFORELLE VOM GRILL

Hier scannen zum Rezept



5,6 % Vol.

12,7 % Stammwürze

gold

klares Malzaroma und dezente Hopfennote

elegante Bittere, ausgeprägter Malzkörper
schöne Vollmundigkeit,
im Abgang langanhaltend

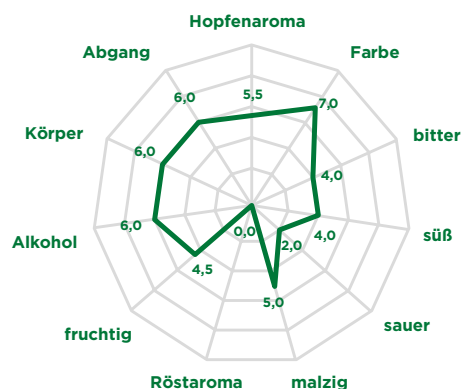
feinporig, cremig

spritzig und elegant

8 - 10 °C

Eintopf, gebratener Fisch, Braten, Steak,
Wild, Burger, würziger Käse

5 Monate



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

ArtNr	Produkt VE	VE	Einheiten pro VPE	Einheiten pro Palette	EAN-Code Flasche	EAN-Code Tray / Kiste	Gewicht (in KG)	Maße in mm (LxBxH)
070	0,50 l	Träger	6 Fl	96	90135309	90135699	5,4 KG	215 x 140 x 230
030	0,50 l	Kiste	20 Fl	40	90135309	9013500001256	18,98 KG	395 x 300 x 250
15158	0,33 l	Flasche	1 Fl	-	9013500008101	-	-	-
015157	0,33 l	Kiste	20 Fl	48	9013500008101	9013500008095	12,3 KG	395 x 300 x 225
016	20,0 l	Behälter	1 BEH	15	-	90135163	25,1 KG	225 (DM) x 545
017	40,0 l	Fass	1 KEG	12	-	90135170	51,2 KG	390 (DM) x 450