

PRIVATBRAUEREI



SEIT DAS VORARLBERGER BIER

1763

Mohrenbräu

Spezial
BIER

ÖSTERREICHISCHE
PRIVATBRAUEREI
100% UNABHÄNGIG

AIK- 5-C
Mindestens
200g



MOHRENBRÄU SPEZIAL.

DAS BELIEBTESTE BIER VORARLBERGS.

Herkunft

Die Kunst des Bierbrauens reicht weit zurück in die Geschichte. Die ersten Bierbrauer waren vermutlich die Sumerer vor rund 8.000 Jahren, die im heutigen Irak lebten. Durch Zufall entdeckten sie die Gärung, als vergorener Brotteig zu einem unerwarteten „Göttertrunk“ wurde. Diese Entdeckung führte dazu, dass Bier von den Göttern zu den Menschen kam und sich im Laufe der Zeit weiterentwickelte.

Bierstil

Spezialbiere zeichnen sich durch einen höheren Alkoholgehalt und mindestens 12,5 Grad Stammwürze aus, was mehr als 5 Volumenprozent Alkohol entspricht. Diese untergärigen Vollbiere sind meist filtriert, malzbetont und haben einen kräftigen Körper.

Mohrenbräu Spezial

Unser Spezial ist das beliebteste Bier in Vorarlberg und wahrlich ein „Göttertrunk“ der Region. Es überbrückt gekonnt die Lücke zwischen Voll- und Starkbieren und bietet genau das besondere Extra, das es so einzigartig macht – ein gut gehütetes Geheimnis unserer Braumeister. Vollmundig, mit eleganter Bittere und langanhaltendem Abgang, gehört es zu den echten Vorarlberger Klassikern. Bekannt als Kolba, Patrona, Hebl, rote Forella und Hülsa – es ist und bleibt die „einzige Wahre“!



100% KONZERNFREI

GRÜNDUNGSMITGLIED
DER ÖSTERREICHISCHEN
PRIVATBRAUEREIEN

Mehr Infos findest du hier:



° 5,6 % Vol.

12,7 % Stammwürze

Optik: gold

Nase: klares Malzaroma und dezente Hopfennote

Geschmack: elegante Bittere, ausgeprägter Malzkörper, schöne Vollmundigkeit, im Abgang langanhaltend

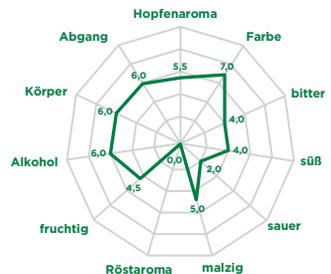
Schaum: feinporig, cremig

Perlage: spritzig und elegant

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Passt zu: Eintopf, gebratener Fisch, Braten, Steak, Wild, Burger, würziger Käse

Flasche/Fass: 6 Monate



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