

ST.GALLER KLOSTERBRÄU



Das naturtrübe St. Galler Klosterbräu erinnert mit seinen malzigen Aromen an ein frisch gemähtes Getreidefeld. Wie in einem Kloster zu früheren Zeiten, als das Getreide selbst angebaut und auch das Brot selbst gebacken wurde. Die amberfarbene Schönheit zeigt dieses Bier unter einem cremigen, satten Schaum. Süsse Malz- und Röstaromen steigen verheissungsvoll in die Nase, am Gaumen breitet sich der Geschmack von dunklem Karamell aus. Dieses Spezialitätenbier mit der feinen Aromahopfen-Note hat Charakter und Geschichte. Ein Amberbier, das einen vollkommenen Trinkgenuss bietet.

Bierstil: unfiltriertes Spezialbier
Stammwürze: 12.3° Plato
Alkoholgehalt: 5.2 % vol.

Bittere: 22 IBU
Hefe: untergärig



Stroh, Getreide, Brot,
Malzsüsse



kalte Platten, Käsegerichte,
Fleischpasteten, Braten,
Geflügel, Fruchtwähen mit
sauerlichen Früchten