

LANDBIER

Das Landbier verdient seinen Namen zu Recht. Schliesslich ist die helle, untergärige und Culinarium-zertifizierte Bierspezialität ein reines Naturprodukt aus der Region: gebraut mit Gerstenmalz vom Gutsbetrieb Schloss Watt in Mörschwil, bestem Schweizer Aromahopfen aus Stammheim sowie Ribelmais aus dem Rheintal. Die behutsame Gärung und Lagerung vollendet das samtigbierige Aroma des Landbiers. Dieses strahlend goldgelbe Bier mit dem Geruch nach frisch geerntetem Getreide und feinem Ribelmais verwöhnt den regionverbundenen Biergeniesser.



Bierstil: helles Lagerbier
Stammwürze: 11.7° Plato
Alkoholgehalt: 5.0 % vol.

Bittere: 22 IBU
Hefe: untergärig

Getreide, leichte Fruchtnoten,
grasig-kräuterige Hopfennote



Apérohäppchen, Crevetten-
cocktails, Salate, klare Suppen,
Fischgerichte, Geflügel,
Vanillepudding
