

PRIVAT GEBRAUT SEIT 1763



Mohrenbräu

KELLERBIER
NATURTRÜB

DAS VORARLBERGER BIER

MOHRENBRÄU KELLERBIER.

NATURTRÜB. FRUCHTIG. VOLLMUNDIG.

Herkunft

Das Kellerbier, auch Zwickelbier genannt, hat seinen Ursprung in Bayern, insbesondere in Franken und der Oberpfalz. Früher hängten Hausbrauer einen Zoigl, ein Zunftzeichen mit einem Tannenzweig und Bierkrug, an ihre Türen, um den Nachbarn zu signalisieren, dass sie hier ein frisches Bier genießen konnten.

Bierstil Kellerbier naturtrüb

Kellerbier ist ein unfiltriertes, naturtrübes Bier, das durch nicht entfernte Eiweiß- und Hefezellen eine natürliche Trübung aufweist. Es ist typischerweise ein helles, untergäriges Bier, kann aber auch dunkel oder obergärig sein. Mit einer Stammwürze zwischen 11 und 14 % und einem Alkoholgehalt von etwa 5 % ist es sowohl vollmundig als auch erfrischend.

Mohrenbräu Kellerbier

Unser Kellerbier überzeugt mit seiner cremigen Schaumkrone und bernsteinfarbener Optik. Es bietet ein ausgewogenes Zusammenspiel von Hopfen- und Malzaromen, verfeinert mit feinen Röstnoten. Das leicht spritzige, vollmundige Bier hat einen langanhaltenden, fruchtigen Abgang. Mit weniger Kohlensäure als andere Biere ist es besonders bekömmlich und passt hervorragend zu traditioneller Hausmannskost.



100% KONZERNFREI

GRÜNDUNGSMITGLIED
DER ÖSTERREICHISCHEN
PRIVATBRAUEREIEN

Mehr Infos findest du hier:



🍷 5,7 % Vol.

🌿 12,6 % Stammwürze

👁️ **Optik:** dunkles Bernstein

👃 **Nase:** fruchtige Noten mit einem Hauch von Honigmelone

👄 **Geschmack:** feine Bittere, Karamell- und Röstnoten, volles Mundgefühl, im Abgang lang anhaltend mit fruchtigem Nachhall

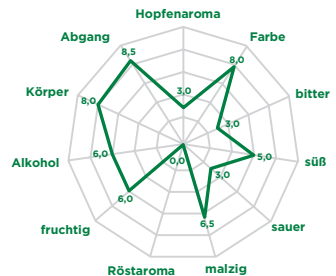
☁️ **Schaum:** cremig, sahnig

🍷 **Perlage:** spritzig, prickelnd

🌡️ **Trinktemperatur:** 8 - 10 °C

👤 **Passt zu:** Wild, traditionelle Hausmannskost und würziger Käse

📅 **Flasche:** 5 Monate | **Fass:** 6 Monate



Zutaten: Wasser, Malz: Pilsner, Weizen, Carahell, Caramünch, Münchner Malz, Hopfen: Herkules, Perle, Tradition, untergärige Hefe