

Weihnachtsbier

Im Restaurant
probieren
oder direkt über
die Gasse kaufen!

Früher gab es zur Weihnachtszeit den Gewürzkuchen mit Anis, Koriander, Muskat und Safran. Vielleicht hat irgendwann jemand eine Prise von diesem oder jenem Gewürz dem Bier beigegeben?

Genau das haben auch wir getan und mit Gerstenmalz, Wasser, Hopfen und Hefe ein Bier gebraut, dem etwas Zimt, Anis und Kardamom beigegeben.

Unser Weihnachtsbier ist untergärig. Es reift bei niedrigen Temperaturen, bis unser Braumeister Miguel Benitez mit dem Resultat zufrieden ist. – PROST –

Geschenktipp: das perfekte Geschenk für Biergeniesser!



Linde Oberstraß

ZUNFTHAUS - RESTAURANT - BRAUEREI