

MAXIMILIANS

WIR LIEBEN DAS HANDWERK!

Unser
SCHWARZBIER

im Genussglas serviert 0,2 ltr. 2,20

im Bierseidel serviert 0,3 ltr. 3,30

im Bierseidel serviert 0,5 ltr. 5,20

Ein paar Worte zum Bier

Maximilians *SCHWARZBIER*

UNSER SCHWARZBIER

Tiefschwarz und stark gehopft!!!

Durch die Zugabe von dunklem Karamellmalz,

Chocolate Malz und Röstgerste erhält es einen röstaromatischen Geschmack.

Tettnanger- Aroma- und Bitterhopfen

sorgen für eine ausgeprägte Hopfenbittere.

Seinen schokoladigen Kaffeegeschmack entfaltet unser Schwarzbier während einer 8 wöchigen Lagerung bei 0°C

Stammwürze 13 % Alkoholgehalt 5,4 %

Ein paar Worte zum Haus

Aus besten Rohstoffen, handwerklich gebraut

bekommen sie die Zeit, die es braucht, um in Gär- & Lagerkeller ihre Aromen zu entfalten & bekömmlich zu reifen.

Unsere Biere sind alle unbehandelt & naturbelassen.

Soll heißen, sie werden weder filtriert noch erhitzt,

um sie haltbar zu machen. So behalten sie alle ursprünglichen Geschmacks- und Inhaltsstoffe bis ins Glas.

Alle Bestandteile, wie Mineralien

und Vitamine (B1, B2, B6, B13, B12),

die ihnen ihren typischen Geschmack verleihen bleiben erhalten.

Zusätzlich zu unseren ganzjährig im Angebot stehenden
NATURTRÜBEN BIERESPEZIALITÄTEN

brauen wir für jeden Monat ein spezielles Saisonbier ein.

