

# APPENZELLER SCHWARZER KRISTALL BIER HA 20 X MW 6.3° 33CL



**33cl**

**Marke**

Appenzeller

**Herkunft Land**

Schweiz

**Herkunft Region**

Appenzell

**Alkoholgehalt**

6.3 %

**Herstellungsprozess**

Der Herstellungsprozess unseres preisgekrönten Bieres kombiniert traditionelles Handwerk mit modernster Technologie: Bei Temperaturen von etwa 230 °C werden die Cara- und Farbmälze geröstet, gefolgt von einer mehrmonatigen Reifung, die dem Bier seine einzigartigen Aromen und vollmundigen Geschmack verleiht.

**Verpackung**

Harasse

**2.20**

(inkl. MwSt.)