

KLOSTERNEUBIER'17

Doppelt vergorenes Kreativbier mit St.Laurent-Trauben



KLOSTERNEUBIER - VOLLBIER

Das Klosterneubier '17 wurde in Kooperation mit dem Weingut Stift Klosterneuburg gebraut. Hergestellt aus den jeweiligen klassischen Rohstoffen, Gerstenmalz und Weintrauben, und danach mit Wein- sowie Bierhefe doppelt vergoren, vereint es die jeweils einzigartigen Charakteristika aus Bier und Wein. Lebhaftige Säure aus der St. Laurent-Traube, kräftige Bittere aus Hopfen und Weinmaische, fruchtig im Antrunk und ein mächtiges Aroma machen die 2017er-Edition des Klosterneubier unverkennbar.

Bittere:



Alc. 6,5% vol.

Hopfenaroma:



Stammwürze: 13,5°P

Spritzigkeit:



Malznote:



Harmoniert besonders mit einer Brettljause, G'selchtem mit Kraut & Knödeln, Liptauer mit Salzstangerl sowie mit diversen Käsesorten und Fruchtopfenschnitte.

Unsere Biere gibt's direkt ab Brauwerk, jeweils Donnerstag und Freitag von 17:00 – 22:00 Uhr. **Außerhalb der Brauwerk-Zeiten** können unsere Biere auch **im Ottakringer Shop** sowie **in ausgewählten Gastronomiebetrieben** gekauft und genossen werden.



Ottakringer Platz 1, 1160 Wien
+43(0)1 49100-5480
office@brauwerk.wien
www.brauwerk.wien
facebook.com/brauwerkvien