

Original Metzgerbier



Original Metzgerbier



kräftiges Klosterbier für die Metzgerzünfte.

Des Schweines Ende ist der Wurst Anfang!
(Wilhelm Busch 1832 – 1909). Eine messerscharfe Erkenntnis, die schon den Meistern der einstigen Metzgerzünfte zur Ausübung ihres angesehenen Handwerks gereichte.

So auch dem ehrbaren Fleischermeister Augustin, der unermüdlich die Wurstdärme mit dem streng geheimen Gemisch aus Fleisch, Gewürzen und feinen Ingredienzien füllt. Alsbald bestückt er die Wurstkammer mit den begehrlchen Köstlichkeiten, wischt sich sodann die Hände an der Schürze sauber und labet sich zum Abschluss seiner rechtschaffenen Arbeit an einem Krug kräftigen Metzgerbieres. Zum Wohle! Wie weggefegt ist die bleierne Müdigkeit in seinen Adern und hätte sich nicht längst die Dunkelheit über das Land gesenkt – vermutlich wäre er abermals in der Wurstküche ans Werk gegangen. Handfester Hochgenuss.

Exklusiv nur bei Ihrem Metzgerfachbetrieb und über die jeweiligen Genossenschaften erhältlich.
Bodenständig wie die Metzgermeister der alten Zünfte, würzig wie eine ehrliche Bratwurst und nahrhaft wie ein frisch gebackenes Holzofenbrot: Das Original Metzgerbier ist ein zünftiges Bier nach handwerklicher Brautradition, das seiner Herkunft alle Ehre macht.

Ob zum herzhaften Vesper oder zum wohlverdienten Feierabend – mit seinem hohen Stammwürze gehalt und seinem vollmundigen Aroma ist das Original Metzgerbier

ein idealer Durstlöcher und Kraftspender. Speziell eingebraut für Metzgereien von Alpirsbacher Klosterbräu.

Das meint der Sommelier

Brillante, helle Goldfärbung mit feinporigem Schaum. Es duftet nach Malzaromen, durchsetzt mit blumig-fruchtigen Hopfennoten und würzigen Nuancen. Beim ersten Schluck aus der Bügelflasche besticht ein angenehm spritziger Antrunk. Gefolgt von einem eleganten, runden Körper und im Abgang ist das Original Metzgerbier kräftig und zugleich harmonisch.

Eine Portion (500 ml) enthält:

Brennwert	Brennwert	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiß	Fett
210 kcal	890 kJ	11 g	1 g	1,9 g	<0,1 g

Biersorte:	untergäriges Klosterbier
Geschmackstyp:	vollmundig-malzaromatisch
Wasser:	100 % reines Quellwasser aus dem Naturschutzgebiet Glaswaldwiesen
Härtegrad:	2° dH
Malz:	100 % süddeutsches Braumalz
Hopfen:	100 % Naturhopfen (Spalter Select und Hallertauer Tradition)
Hefe:	Alpirsbacher Hefestamm (scc-KB)
Stammwürze:	12,5 % Plato
Farbe:	6 EBC brilliant golden
Alkoholgehalt:	5,2 % Vol.
Bittereinheiten:	22 BE
Trinktemperatur:	9 °C
Allergene:	Enthält Erzeugnisse aus glutenhaltiger Gerste

FLASCHE	
	20 x 0,5 l
Artikelnummer:	244
MHD in Monaten:	8
Wegeart:	MW
EINZELGEBINDE	
EAN-Code:	
Inhalt:	0,5 l
Gewicht voll:	925 g
Gewicht leer:	425 g
Länge:	
Breite:	
Höhe:	27,0 cm
Durchmesser:	6,7 cm
VERPACKUNG	
EAN-Code:	4047700002442
Inhalt:	10,0 l
Packschema:	4 x 5 Flaschen
Gewicht voll:	19,95 kg
Gewicht leer:	9,6 kg
Länge:	40,0 cm
Breite:	30,0 cm
Höhe:	30,0 cm
Palette	
Inhalt:	400,0 l
Packschema:	5 Lagen x 8 Kasten
Gewicht voll:	823 kg inkl. Palette
Gewicht leer:	423 kg
Länge:	1,20 m
Breite:	0,80 m
Höhe:	1,60 m

