

FREUNDSCHAFT
LEBENSFREUDE
ZUVERSICHT
GENUSS



Unser Bier braut Clemens Härle

Momente





Unser Bier braut Clemens Härle



MOMENTE



*Jahrgangsbier
2026*

DAS BIERERLEBNIS

Unser Sondersud des Jahres 2026.

Jedes Jahr wagen sich unsere Brauerinnen und Brauer an ein neues Rezept und brauen einen Sud, den es so bei uns noch nie gab. Dieses Jahr steht er unter dem Motto **Momente**.

Denn Bier verbindet Handwerkskunst, Tradition, Genuss und Geselligkeit – und damit all das, was besondere Momente ausmacht. Ob daheim mit Familie oder in der Lieblingswirtschaft mit Freunden – **Freundschaft, Lebensfreude, Zuversicht** und **Genuss** stehen dabei im Mittelpunkt. So findet jede und jeder genau den Moment, den sie oder er erleben oder verschenken möchte.

Im Glas präsentiert sich dieses Deutsche Ale in einem leuchtenden Strohgelb mit einer ausgeprägten Perlage – ein frischer und lebendiger Anblick. In der Nase und am Gaumen entfalten sich fruchtige und weinartige Noten, die dem Bier seinen besonderen Charakter verleihen.

Der Antrunk ist vollmundig und samtweich. Die feine, ausgeprägte Kohlensäure sorgt dabei für eine angenehme Lebendigkeit und unterstreicht das harmonische Mundgefühl. Im Abgang zeigt sich unser Jahrgangsbier angenehm trocken und klar, wodurch es trotz seiner Vollmundigkeit wunderbar frisch und ausgewogen bleibt.

Ein charaktvolles Bier, das Fruchtigkeit, weinartige Aromen und samtweiche Fülle mit einem trockenen, erfrischenden Abgang verbindet.

Auch bei unserem Sondersud stehen wir für eine enge Partnerschaft mit der Landwirtschaft. Die Gerste stammt vom Biohof Oberschwaben aus Heggbach und der Hopfen vom Biohof Bentele aus Wellmutsweiler bei Tettnang.

Kurze, direkte Wege von Bauer zum Brauer. Das sind wir.

Die Stammwürze unseres diesjährigen Jahrgangsbiers liegt bei 15,5 Prozent, der Alkoholgehalt bei 6,3 Prozent vol.

DIE FLASCHE

Abgefüllt wird unser Jahrgangsbier in außergewöhnliche Glasflaschen mit 0,75 Liter Inhalt. Diese bestehen nicht nur durch ihre auffällige Form, sondern werden mit einem Altglasanteil von 75% ressourcenschonend hergestellt. Die Flasche wird zusammen mit dem Inhalt verkauft und kann nicht mehr zurückgegeben werden.

Dieses Jahr zieren vier verschiedene Bauchetiketten unseren Sondersud. Die hochwertige Umverpackung lädt zum Verschenken von besonderen Momenten ein. Die Zahl der Flaschen ist streng limitiert und jede Flasche wird von Hand nummeriert.

DIE DATEN

EAN-Code Flasche: 40 34457 002054
Mindestens haltbar bis: Ende September 2027



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

