

# LAGER

von Lang-Bräu aus Schönbrunn

Die aus Konsumentensicht vermeintlich einfachsten Dinge sind brautechnisch häufig am schwierigsten. Zum Beispiel ein süffiges, blitzblankes Lager zu brauen, das rund und weich die Kehle herunter läuft. Das neue Lager von Lang-Bräu im Fichtelgebirge ist ein Paradebeispiel für die klassische Braukunst, bei der kein übertriebener Hopfeneinsatz eventuelle Fehler kaschieren kann. Sechs Wochen reift das Bier bei null Grad im Schönbrunner Eiskeller. In Kombination mit einem fünfstufigen Maischverfahren und einer dezenten Whirlpool-Hopfung entsteht ein extrem ausgewogenes, süffiges Bier mit frisch-spritzigem Antrunk.

Feine Malz- und Hopfennoten gehen Hand in Hand und sorgen für ein – angesichts des geringen Alkoholgehalts – recht vollmundiges Mundgefühl.

**Alkoholgehalt:** 4,5%vol.,

**Preis:** ca. 1,50 € (0,5 l),

[www.lang-braeu.de](http://www.lang-braeu.de)

Klassiker-Kunst

