

Aabenraa Øl 2012

I begyndelsen af 1900 årene var der endnu flere bryggerier i Aabenraa, hvoraf det sidste, Aabenraa Aktiebryggeri fortsatte indtil 1933. Går vi længere tilbage i tiden til 1500årene var Aabenraa især kendt for sin Humle. Den var efterspurgt for sin gode kvalitet og solgtes både i og uden for landsdelen. Motivet på etiketten på Aabenraa Øl 2012 – Bavaria Luksus Øl - er en tro kopi af en original fra tiden mellem 1920 og 1933.

Aabenraa Øl markedsføres kun i begrænset omfang og overskuddet går til Byhistorisk Forenings Bevaringsfond, hvor formålet er at medvirke til bevaring og restaurering af gamle huse i Aabenraa By

Aabenraa Øl 2012 giver en fløjlsblød og rund smagsoplevelse. Øllet er brygget på byg- og hvedemalt tilsat chokolademalt og Roast Barley, der frembringer spor af kaffe, lakrids og chokolade uden at virke tung – en oplevelse for alle sanser!



Ingredienser: Vand, Bygmalt, Hvedemalt, Humle og Gær. Bundfaldet er naturligt gær. Lad det blive i flasken ved ophældning. Opbevares mørkt, køligt og oprejst.

Mindst holdbar til Oktober 2014.

Netto 50 cl.



Alc. Vol. 5,0%

