

# Das Schwarze

Mehrweg 0,33 Liter

Feine Röstmalzaromen geben diesem tiefschwarzen Bier seinen individuellen Geschmack, dezente Hopfennoten seine blonde Seele. Mit einem bunten Geschmacksensemble nach röstfrischem Kaffee und zartbitterer dunkler Schokolade. Passt ausgezeichnet zu Geräuchertem oder Muscheln, zu saftigen und zarten Beef Ribs vom Grill und zu edelbitteren Schokoladespezialitäten!

Bierstil: österreichisches Schwarzbier

Bierkategorie: Vollbier

Bierart: untergärig


Optik: tiefschwarz

Stammwürze: 11,4°

Alkoholgehalt: 4,8 % vol.

Zutaten: Wasser, **Gerstenmalz**, Naturhopfen

 *Hopfensorte: Waldviertler Tradition*

 *Gerstenmalz: Waldviertler Pilsner, Münchner, Röstmalz*

 *Hefe: untergäriger Stamm*

 *Schaum: feinporig & cremig*

 *Rezenz: erfrischend*  *CO<sub>2</sub>: 5,0 g/l*

 *Bitterwerte: 29 IBU*

 *Trinktemperatur: 7-8°C*

 *Haltbarkeit: Flasche: 12 Monate  
Fass: 12 Monate*

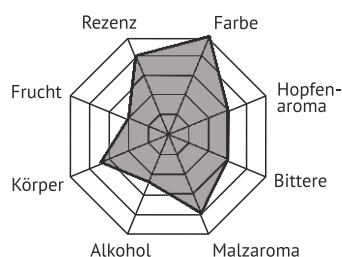
leicht ○○○●○ kräftig

hell ○○○○● dunkel

hopfig ○○●○○ malzig



## Charakteristik



## Nährwertangaben

Energie pro 100ml	155kJ/37kcal
Fett	< 0,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	2,0 g
- davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	0,6 g
Salz	< 0,01 g

## Verfügbarkeit

Gebinde	Artikelnummer
LONG KEG 20 Liter	146
Kiste 20 x 0,33 Liter	3703 exklusiv für Gastronomie

**BIERWERKSTATT WEITRA** im Unternehmensverbund mit der  
Karl Schwarz Zwertler Getränkevertrieb GmbH, Syrnauer Straße 22-25, 3910 Zwertl  
Tel.: +43 2822/500-0, E-Mail: info@zwertler.at, bierwerkstatt.at

**Weitra  
Bräu**