

Andechser Weissbier Dunkel



Das Röstmalzige

Das natürlich hefetrübe Andechser Weißbier Dunkel wird noch mit echtem bayerischen Röstmalz gebraut. Erst treten markante Fruchtaromen wie Ananas und Banane hervor. Eine leichte Karamellsüße verbindet sich harmonisch mit einer feinen Hopfenbittere. Im Abgang zeigt es sich feinhefig und erfrischend.

12,5 % Stammwürze und 5,0 % Alkohol.



Art. Nr.	Gebinde	GTIN Flasche	GTIN Kasten	GTIN Palette	Kisten Palette	Gewicht Kiste	Gewicht Euro-Palette
141	20 x 0,5 l MW	4013024001416	4013024201410	4013024101413	40	20 kg	824 kg

Art. Nr.	Gebinde	GTIN 6er-Träger	GTIN 1/4-Chep-Palette	6er-Träger Palette	Gewicht 6er-Träger	Gewicht 1/4-Chep-Palette	Gewicht Euro-Palette
1141	6er-Träger (6 x 0,5 l)	4013024011415	4013024111412	30	5,5 kg	172 kg	709 kg

Art. Nr.	Gebinde	GTIN Keg	GTIN Palette	Keg Palette	Gewicht Keg	Gewicht Euro-Palette
147	30 l Keg	4013024301479	4013024311478	6	40 kg	264 kg
148	50 l Keg	4013024301486	4013024311485	6	64 kg	402 kg

Klosterbrauerei Andechs

Bergstraße 2 · 82346 Andechs · Tel. +49 (0)8152 376-307 · Fax: +49 (0)8152 376-245
www.andechs.de · E-Mail: vki@andechs.de