

# Andechser Doppelbock Dunkel



## Die weltberühmte Bier-Ikone

Dieses „flüssige Brot“ steht wie kein anderes Bier für die Jahrhunderte alte Braukunst der Andechser Mönche. Es wird noch mit echten ausgewählten Röstmalzen gebraut. Ein mächtiger Malzkörper und röstige Kakaonoten werden begleitet von einer gut erkennbaren Süße.

Im Abgang bleibt eine lang anhaltende Note von Zartbitterschokolade erkennbar.

18,5 % Stammwürze und 7,1 % Alkohol.



Art. Nr.	Gebinde	GTIN Flasche	GTIN Kasten	GTIN Palette	Kisten Palette	Gewicht Kiste	Gewicht Euro-Palette
41	20 x 0,5 l MW	4013024000419	4013024200413	4013024100416	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
1041	6er-Träger (6 x 0,5 l)	4013024010418	4013024110415	30	5,5 kg	172 kg	709 kg

Art. Nr.	Gebinde	GTIN Keg	GTIN Palette	Keg Palette	Gewicht Keg	Gewicht Euro-Palette
47	30 l Keg	4013024300472	4013024310471	6	40 kg	264 kg
48	50 l Keg	4013024300489	4013024310488	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