



Lieber Genossenschafter, werter Kunde

Sie haben sich soeben für eines unserer handgefertigten, naturtrüben und bekömmlichen Biere aus regionaler Produktion entschieden.

Achtung: Flasche vorsichtig öffnen

Das Bier reift noch einige Zeit in der Flasche nach. Vorzugsweise lagern Sie darum das Bier in einem kühlen abgedunkelten Raum. Die natürlichen Trübstoffe setzen sich am Flaschenboden ab. Achtung also beim Einschenken, immer schön langsam und den letzten kleinen Rest mit dem Satz in der Flasche lassen, damit Sie ein goldiges klares Bier geniessen können. Das Herrenbergbräu schmeckt am besten gut gekühlt.

Prost!

Nach dem Genuss

Sie helfen uns sehr, den Reinigungsaufwand zu minimieren, wenn Sie

- die leere Flasche sofort nach dem Genuss mit klarem Wasser spülen und anschliessend den
- Bügel-Verschluss wieder schliessen.

Dankbar sind wir auch, wenn Sie die Leergebinde bald nach dem Genuss wieder zurückbringen.

Vielen Dank für Ihre Mithilfe.

**Genossenschaft Brauerei Herrenberg
Dorfplatz 17, 4412 Nuglar**

Kontakt:

- info@herrenbergbier.ch