



Herzlichen Dank !

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:

- > Armin Winkler,  
armin.winkler@eblcom.ch
- > Bruno Wernli, 079 659 58 76  
bruno.wernli@eblcom.ch