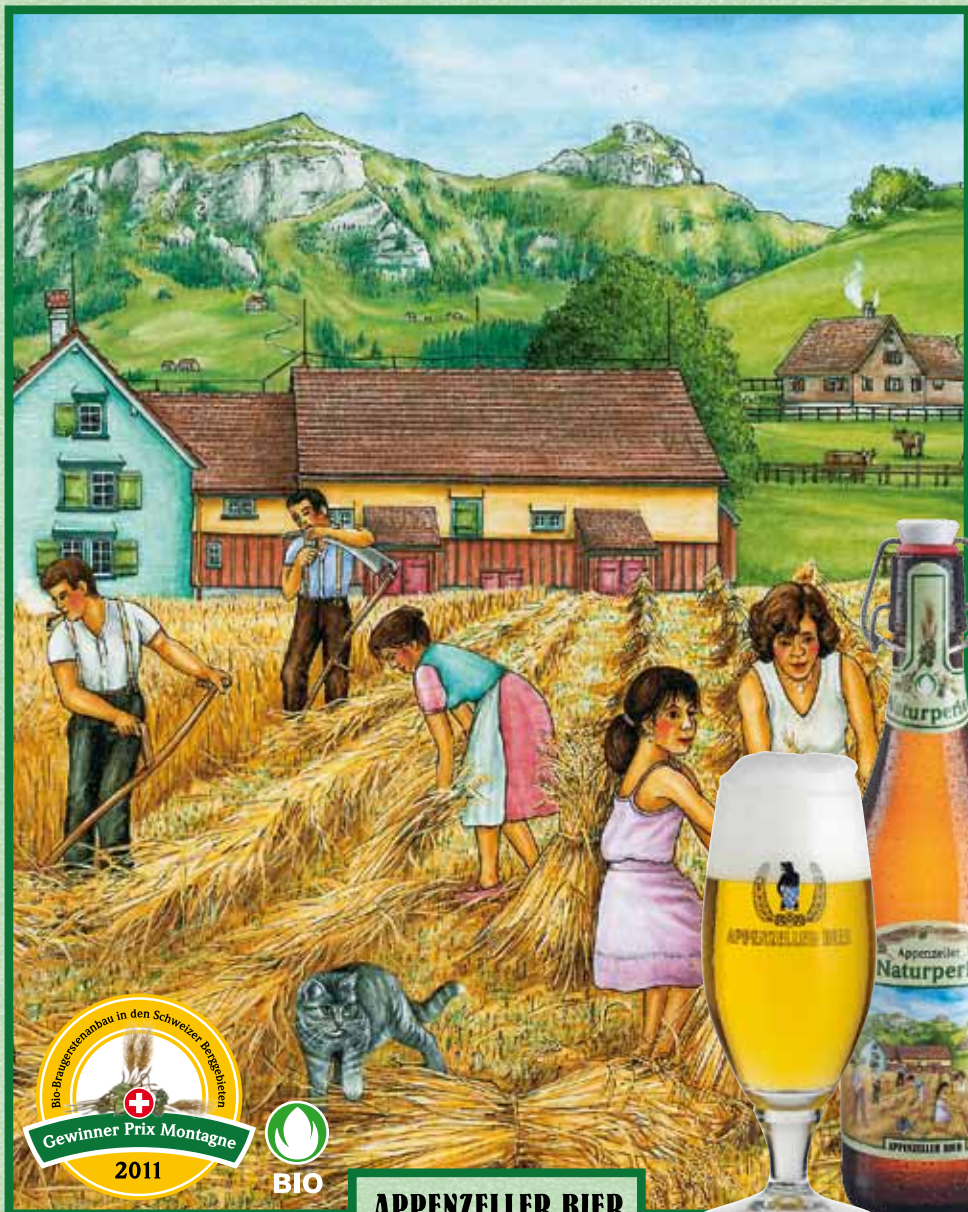




Appenzeller Naturperle



APPENZELLER BIER

Das naturbelassene Bier aus dem Appenzellerland

In den Engadiner Bergen, dem höchsten Anbaugebiet in Europa, wächst eine Gerste mit einem unvergleichlich dichten Aroma. Diese kostbare Gerste wird von Meisterhand mit Hopfen und Quellwasser gemischt und über Monate im Felsenkeller zur Reife gebracht. «Naturperle», ein Bier mit dem höchsten Mass an Qualität.

La bière naturelle des montagnes de l'Appenzell

Dans les montagnes de l'Engadine, domaine cultivable le plus haut d'Europe, pousse une sorte d'orge dont l'arome est d'une intensité incomparable. Cette précieuse céréale est mélangée de main de maître avec du houblon et de l'eau de source puis portée à maturité, des mois durant, dans des caves creusées dans le roc. C'est ce qui confère à la bière «Naturperle» sa qualité suprême.

La birra naturale della regione dell'Appenzello

Nelle montagne dell'Engadina, la zona di coltivazione più elevata d'Europa, cresce una variante di orzo dall'aroma inconfondibilmente pieno. Questo prezioso orzo viene mescolato da mani esperte con luppolo e acqua di sorgente e fatto maturare per mesi in una cantina di roccia. «Naturperle», la perla della natura, è il massimo della qualità delle birre.



Naturperle

naturtrüb · Bio-Knospe
Bière non filtrée · biologique
Birra non filtrata · biologica

Mehrweg · Depot Fr. –.50
Cont. 50 cl · alc. 5,2% Vol.
15er Harass



Naturperle

hell · Bio-Knospe
Bière blonde · biologique
Birra bionda · biologica

Einweg · ohne Depot
Cont. 33 cl · alc. 5,0% Vol.
6er Pack



APPENZELLER BIER

Brauerei Locher AG · CH-9050 Appenzell · Tel. +41 71 788 01 40 · Fax +41 71 788 01 50
info@appenzellerbier.ch · www.appenzellerbier.ch