

Les Quöllfrisch

Ce n'est pas un secret. Même la brasserie Locher ne brasse qu'avec de l'eau. Mais son eau est très spéciale: il s'agit d'eau de source en provenance de l'Alpstein. Après avoir longuement cheminé à travers la roche, elle est d'une telle qualité et d'une telle pureté que nous l'utilisons pour notre bière sans grande préparation, profitant de toute sa fraîcheur. À Appenzell, le brassage se fait directement à la sortie de la source. Pas étonnant que notre best-seller porte le nom de «Quöllfrisch», qui signifie «de source fraîche». La gamme se compose de variantes naturellement troubles, claires, sombres et amères-houblonnées.



Quöllfrisch naturtrüb

Brassée à partir d'un malt de Pilsner et trois variétés de houblon différentes provenant de Stammheim et Hallertau, cette bière exceptionnellement fruitée présente des notes de levure.

Type de bière: bière lager, non filtrée **Teneur en alcool:** 4,8% vol. **Couleur:** jaune soutenu **Houblon:** fleur de houblon aromatique, saveur sèche **Sensation:** ronde en bouche, fraîche et fruitée, note de levure **Température de dégustation optimale:** 4–6°C **Se marie bien avec:** soupes, plats froids, canapés, pâtes, rôtis relevés, plats végétariens, volailles, fromages à pâte molle, desserts à base de noix et d'amandes **Etiquette:** Josef Fässler, Appenzell **Depuis:** 1992

Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Quöllfrisch naturtrüb (50 l) sur commande	Keg	ER 50 l	11054	7611889110549	5 mois	4,8%
Quöllfrisch naturtrüb (20 l)	Container	ER 20 l	11055	7611889110556	5 mois	4,8%
Quöllfrisch naturtrüb (50 cl)	Fermeture mécanique ER	Caisse de 15	11012	7611889110129	6 mois	4,8%
Quöllfrisch naturtrüb (33 cl)	Fermeture mécanique ER	Caisse de 20	11118	7611889111188	6 mois	4,8%
Quöllfrisch naturtrüb (33 cl)	EP 0,33 bouchon à visser	Pack de 10	11132	7611889111324	8 mois	4,8%
Quöllfrisch naturtrüb (50 cl)	Canette EP	Pack de 6	11288	7611889112888	8 mois	4,8%
Quöllfrisch naturtrüb (300 cl)	Double Magnum	Individuel	11210	7611889112109	5 mois	4,8%
Quöllfrisch naturtrüb (300 cl)	Double Magnum	Boîte en bois	11209	7611889112093	5 mois	4,8%
Quöllfrisch naturtrüb (300 cl)	Double Magnum	Boîte en bois/verre	11200	7611889112000	5 mois	4,8%

Quöllfrisch dunkel

Cette bière équilibrée, maltée et corsée, aux arômes fins et torréfiés, est à l'image de notre petit univers. Ici on prend encore le temps pour des choses qui ont disparu ailleurs depuis longtemps; le temps aussi pour une bière brune, brassée avec des ingrédients sélectionnés et de l'eau de source en provenance de l'Alpstein.

Type de bière: bière lager, brune **Teneur en alcool:** 5,2% vol. **Couleur:** brun foncé **Houblon:** note légère **Sensation:** aromatique malté, corsé, arômes de torréfaction, chocolat foncé **Température de dégustation optimale:** 7–8°C **Se marie bien avec:** rôtis relevés, ragoûts et potées, plats de viande foncée, fromage bleu, camembert, gâteau au chocolat, desserts aux amandes **Etiquette:** Alfred Fischli, Appenzell **Depuis:** 2017



Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Quöllfrisch dunkel (10 l)	Container	ER 10 l	11663	7611889116633	5 mois	5,2%
Quöllfrisch dunkel (50 cl)	NRW ER	Caisse de 20	11607	7611889116077	10 mois	5,2%
Quöllfrisch dunkel (33 cl)	EP 0,33 bouchon à visser	Pack de 6	11290	7611889112901	8 mois	5,2%



Quöllfrisch hell

La Quöllfrisch hell se caractérise par sa douceur et son fruité léger. Elle est brassée à partir d'un malt de Pilsner pur et de trois variétés de houblon différentes provenant de Stammheim et Hallertau. Son stockage qui peut durer jusqu'à 3 mois donne à la bière son équilibre.

Type de bière: bière lager, blonde **Teneur en alcool:** 4,8% vol. **Couleur:** jaune soutenu **Houblon:** fleur de houblon aromatique, saveur sèche **Sensation:** ronde en bouche, fraîche et fruitée, note de levure **Température de dégustation optimale:** 4–6°C **Se marie bien avec:** soupes, plats froids, canapés, pâtes, rôtis relevés, plats végétariens, volailles, fromages à pâte molle, desserts à base de noix et d'amandes **Etiquette:** Alfred Fischli, Appenzell **Depuis:** 1992

Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Quöllfrisch Lager hell (50 l)	Keg	ER 50 l	11649	7611889116497	5 mois	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (20 l)	Container	ER 20 l	11650	7611889116503	5 mois	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (20 l)	Partyfass	ER 20 l	11070	7611889110709	5 mois	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (50 cl)	NRW ER	Caisse de 20	11609	7611889116091	8 mois	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (33 cl)	Longneck ER	Caisse de 24	11624	7611889116244	8 mois	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (33 cl)	EP 0,33 bouchon à visser	Pack de 15	11188	7611889111881	8 mois	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (33 cl)	EP 0,33 bouchon à visser	Pack de 10	11032	7611889110327	8 mois	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (5 l)	Canette EP	1×5 l	11015	7611889110150	5 mois	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (50 cl)	Canette EP	Pack de 6	11068	7611889110686	10 mois	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (33 cl)	Canette EP	Pack de 8	11180	7611889111805	10 mois	4,8%
Quöllfrisch Lager hell (33 cl)	Canette EP	Pack de 24	11080	7611889110808	10 mois	4,8%

Quöllfrisch hopfig herb (bio)

Notre «Quöllfrisch hopfig herb» réunit des variétés de houblon aromatique biologique sélectionnées. Cette spécialité de bière à basse fermentation séduit par une amertume pleine et un goût frais d'agrumes.

Type de bière: bière lager **Teneur en alcool:** 5,0% vol. **Couleur:** jaune soutenu **Houblon:** Variétés sélectionnées de houblon aromatique biologique **Sensation:** houblonnée et amère, ronde en bouche **Température de dégustation optimale:** 5–7°C **Se marie bien avec:** apéritif, plats froids, canapés, rôtis, ragoûts, fromages à pâte molle doux et épicés **Etiquette:** Martin Fuchs, Appenzell **Depuis:** 2015



Produit	Bouteille, canette, etc.	Conditionnement	Réf. art.	Code EAN	Stabilité	Teneur en alcool
Quöllfrisch hopfig-herb (33 cl)	EP 0,33 bouchon à visser	Pack de 6	12120	7611889121200	8 mois	5,0%