

Special des Monats



Paulaner Zwickl Paulaner Zwickl ist der Neuzugang im Hause Paulaner: ein naturtrübes Kellerbier, gebraut im historischen Dreimaischverfahren und mit feinstem Hersbrucker Hopfen. So erhält unser Zwickl sein vollmundiges und herrlich süffiges Aroma.

Vollmundig und herrlich süffig Das ursprüngliche Brauverfahren und der bewusste Verzicht auf moderne Filtrationsverfahren sind es, die unser Zwickl so vollmundig und dabei herrlich süffig machen. Das angenehm fruchtige, wenig herbe Hopfenaroma verdankt unser Zwickl dem Einsatz von feinstem Hersbrucker Hopfen.

Was ist ein Zwickl? Der Name Zwickl leitet sich vom Zwicklhahn ab: ein kleiner Probehahn am Lagertank, der es dem Braumeister erlaubt, während der Ausreifung des Gerstensaftes sein Bier zu kosten, bevor in Flaschen oder Fässer abgefüllt wird. Dieser Vorgang wird auch Zwickeln genannt. Meist hatte auch nur der Braumeister selbst und keiner der Gesellen einen Schlüssel zum „Zwickelhahn“, so dass ihm das „Zwickeln“ allein vorbehalten war.

Mit dem Paulaner Zwickl kommt jetzt jeder in den Genuss dieses echten und unverfälschten Geschmackserlebnisses.