

*bierhandwerk!*

*faex*

*die kleine,  
feine brauerei*

*Kleinbrauerei faex  
Dorfstrasse 25  
3374 Wangenried  
032 530 02 69  
079 314 49 92*

*info@faex.ch*

## *die idee*

*Seit 1999 braue ich als ehemaliger  
Käser mit einer kleinen aber  
feinen Anlage Bier.*

*Die Herstellung dieses Getränkes  
- das ich als Kulturgut verstehe -  
ist ein absolut faszinierender  
Vorgang. Der Fantasie sind keine  
Grenzen gesetzt!*

*Ich stelle nur hochwertige  
obergärige\* Biere  
auf biologischer  
Basis her.*

## *angebote*

*5 Biersorten für jeden Geschmack.*

*Persönliches Bier für Sie.*

*Eigene Etiketten für Anlässe.*

*Showbrauen bei uns.*

*bierhandwerk!  
faex*

## *genuss-tipps*

*Unsere Biere sind obergärig\*  
gebraut. Deshalb empfiehlt es sich,  
die Flaschen im Kühlschrank  
aufrecht stehen zu lassen.  
So setzt sich die Hefe schön  
ab und das Bier kann  
klarer eingeschenkt werden.*

## *haltbarkeit*

*Obergärige\* Biere sind  
6 Monate bei kühler  
Lagerung haltbar.*

*\*Obergärige Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*)  
ist eine ältere Form der Bierhefe. Sie bildet  
Kolonien, wodurch die Hefe nach der  
Fermentation als sogenanntes Geest auf  
der Oberfläche des Jungbiers  
schwimmt, daher der Name.*

*bierhandwerk!  
faex*

# faex biere



## aurea

Das goldenfarbige Bier hat einen schönen Schaum. Der intensive Geschmack von Malz und viel Hopfen rundet die Aromen ab. Die eher starke Kohlensäure garantiert für einen langen Trinkgenuss bis am Schluss.



## obscura

Das schwarze, kräftige Bier hat seinen Ursprung auf der grünen Insel. Die vielseitigen Aromen entstehen aus den verschieden stark gerösteten Malzen. Das „faex obscura“ mit dem beigen feinporigen Schaum ist würzig im Geschmack und erinnert in seinen Noten an Kaffee.

bierhandwerk!  
faex

# faex biere



## cuprum

Das mit fünf verschiedenen Malzen gebraute Bier hat einen komplexen Geschmack. Die Farbe hat ihren Ursprung bei den kräftig gerösteten Malzen. Die Hopfensorten unterstützen im Zusammenhang mit der Hefe das sehr feine Aroma. Eine leicht fruchtige Note ist charakteristisch für das faex cuprum.



## ador

ador ist ein Dinkelbier, angenehm und leicht im Trinkgenuss. Dinkel wird hauptsächlich als Wintergetreide angebaut und stammt eigentlich aus Asien. Das Bier wirkt leicht nussig mit eher süßlichen Noten.

bierhandwerk!  
faex

# faex biere



## sufflavus

Der Weizen gibt dem Bier die hellblonde (sufflavus) Farbe. Das Bier wird mit einer Hefe gebraut, die besonders viele Ester (Säureverbindungen) produziert. So entstehen die besonderen Noten, die an Pfeffer, Muskat, Nelken oder Bananen erinnern. Sehr erfrischend!



bierhandwerk!  
faex