

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

02

17

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

02

17

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

02

17

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

02

17

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

02

17

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

02

17

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

02

17

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

02

17

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

02

17

JJ

MM

TT

pa

l

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen



0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen



0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen



0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

02

17

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

02

17

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

02

17

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

02

17

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

02

17

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

02

17

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

02

17

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

02

17

JJ

MM

TT

pa

l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

02

17

JJ

MM

TT

pa

l

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

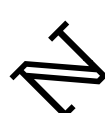
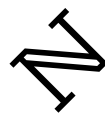
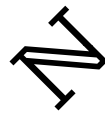
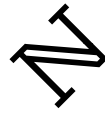
\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen



0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

M. Prange    Ottilienstr. 4    33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20 | 04 | 19 | 02 | 17

JJ    MM    TT    pa    l

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

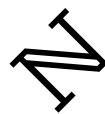
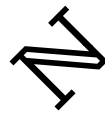
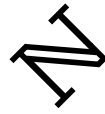
\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen



0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

0,15 € Pfand

blauer Kaventsmann

Barley Wine

ein Rezept von maischemalzundmehr

sechs Wochen gelagert

sechs Monate gereift

e 330 ml

Alk. 10,7 Vol.%

M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

02

17

JJ

MM

TT

pa

l

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen



M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

02

17

JJ

MM

TT

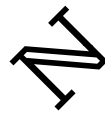
pa

l

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen



M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

02

17

JJ

MM

TT

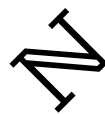
pa

l

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen



M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

02

17

JJ

MM

TT

pa

l

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen



M. Prange

Ottilienstr. 4

33332 GT

#NUMB33R5

Hausbrauerei seit 2017

Abfülldatum

Sud

Menge

20

04

19

02

17

JJ

MM

TT

pa

l

Zutaten: Brauwasser, **Gerstenmalz\***, Hopfen\*, Cognagfass-Holzchips, Hefe US-05

\*aus ökologischem Anbau

stehend kühlen, Bodensatz belassen  
Kritk und Spenden erwünscht  
nach dem Öffnen rasch aufbrauchen

