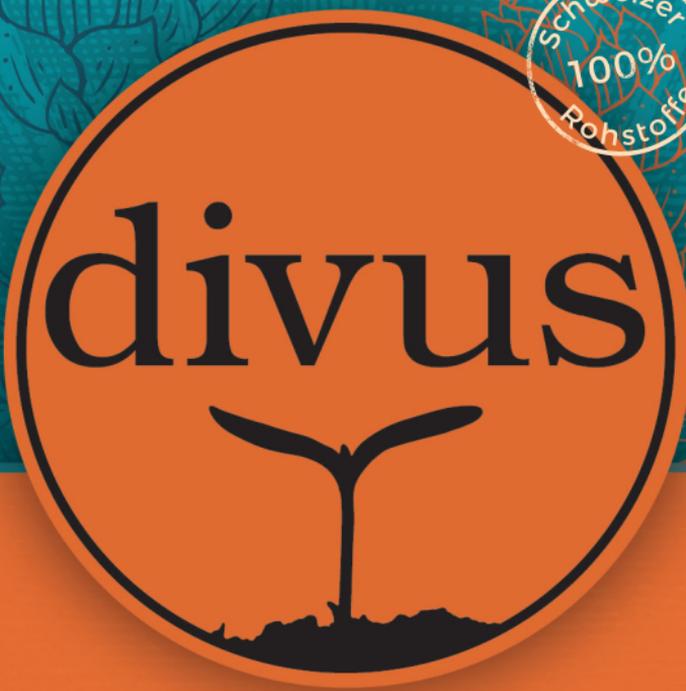


demeter



# Primär ein Bier!

In unserer Brauerei produzieren wir in sorgfältiger Handarbeit und mit feinem Gespür, ehrliches Bier.

Seit 2021 benutzen wir zusätzlich zum Schweizer Hopfen unsere Hofeigene Braugerste. Unsere Ideologie von Regionalität ist so zu 100% umgesetzt.

Dank der auserlesenen Zutaten (CH -Bio, Demeter) und durch die behutsame Flaschengärung entsteht der kräftige und lebendige Geschmack.

Kann trotz maximalem Idealismus Spuren von Zertifizierung enthalten.

Brauerei divus  
Herrengasse 35  
4494 Oltingen  
Bio - Zert. CH-Bio-006  
Biobetriebs-Nr. 6288

brauerei@divusgustus.ch  
+41 78 854 42 16  
divusgustus.ch



## **divus Hell**

*Erfrischendes Rauschen des Abendwindes im Blätterdach der alten Linde.*

Urtrüb hell, Flaschengärung.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz (Demeter), Hopfen (Bio), Hefe. Alle Landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischem Anbau.

---

## **divus Dunkel**

*Mit Freunden am Feuer: bedachtes Resümieren über Bienezucht, Moorwanderungen und Sternbilder.*

Urtrüb dunkel, Flaschengärung.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz (Demeter), Hopfen (Bio), Hefe. Alle Landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischem Anbau.

---

## **divus Blanche**

*Denkarbeit, Philosophie. Vielleicht auch solo - mit Brezel und Katze oder Einhorn.*

Weizenbier, Urtrüb, Flaschengärung.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz (Demeter), Weizen, Hopfen (Bio), Hefe. Alle Landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischem Anbau.

---

Unser Bier wird in ausgesuchten Lokalen kredenzt und ist auch direkt ab Brauerei beziehbar.

Auf Anfrage kann das divus Bier gerne durch unsere Getränkehändler in deine Region geliefert werden.

Als Flaschen zu 0,33l und 0,5l.

Für Feste auch im 19l Fass mit Zapfhahn.

---