



Tasting bei FIDIBUS.BEER
Freitag, 26. Februar 2027
19:00 - ca. 22:00 Uhr



An diesem Abend werden wir neue, bereits legendäre Biere von „Mills Brewing“ degustieren.

Wieviele verschiedene wird etwas von der Anzahl Anmeldungen abhängen, sicher aber deren fünf.

Die Biere von Geneviève und Jonny Mills zeichnen sich durch absolute Naturbelassenheit aus:

„We make small batches of beer with minimal modern intervention, relying on local wild yeast cultures and the influence of nature to ferment.

We use traditionally made floor malted grain and whole-leaf hops to produce our wort. All of our beers are fermented in wooden barrels by local indigenous yeast and bacteria at our tumble-down part-15th century barrel store in rural Gloucestershire, situated at the edge of the town of Berkeley in the Severn Vale. Our slow fermentations typically take two-to-four years before being selected for bottling.“

Mehr Informationen auf www.millsbrewing.com

Zu diesen Bieren gibt es eine Käseplatte vom „Master of Cheese“ Willi Schmid und feines Brot. **Bitte anmelden bis Mittwoch, 24. Februar 2027** (am besten über die Website www.fidibus.beer).

Kosten pro Person: Fr. 55.00



FIDIBUS.BEER
Sennhüttenstrasse 21
8716 Schmerikon

peter@fidibus.beer
+41 79 207 3553