

BERGER BRAUER BRAUEN BOCK



Unsere Brauergerste beziehen wir bei 36 Landwirten aus der Region.

Die Tage werden länger, die Temperaturen wieder freundlicher, die Natur fängt an zu grünen und alles sprießt und wächst. Im Wonnemonat Mai, der stellvertretend für die Übergangsphase des Frühlings in den Sommer steht, kredenzen die Berger Brauer wieder den Berg Mai-Bock – strahlend, frisch und etwas bockig, eben mit ganz starkem Charakter!

Die Berg Brauerei pflegt damit deren Bekenntnis zur Biervielfalt und -kultur. Sie zeigen einmal mehr wie mit handwerklicher

Braukunst ein klassischer Bierstil neu interpretiert werden kann. Noch im Winter, damit das Bier Zeit – viel Zeit zum Reifen hat, wurden aus den beiden Malzsorten, helles Gerstenmalz und helles Caramelmalz und den zwei Hopfensorten Tettninger Tradition und Tettninger Saphir, ein Bier mit einem Stammwürzegehalt von 16,4% gemischt. Die Bockbierspezialität vergärt in der seltenen und aufwändigen Bottich-Gärung und wird für eine 2. Gärung, die Zweifach-Reifung, im Reifetank aufgekräut. So entsteht ein untergäriges und helles

Bockbier mit 7,1% Alkohol und einem strahlend frischen Charakter an Geruch und Geschmack, der sich in einem herrlich würzigen Malzkörper eingebettet wiederfindet.

Ab jetzt gibt es die Berg Bier-Spezialität – pünktlich zu den Maifeiertagen, 1. Mai und Vatertag – in herrlichen Landgasthöfen, noblen Restaurants, Kneipen und Bars frisch vom Fass gezapft. Eine Übersicht ist unter www.bergbier.de veröffentlicht. Im Getränkemarkt gibt's den Mai-Bock kistenweise.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

www.bergbier.de



Infos zum Bier



Frisch vom Fass