



MEHR DAVON?

Gerne! Notieren Sie Ihre Wunschmenge, fotografieren Sie die Bestellung ab und schicken das Foto per WhatsApp an 0175 3271199 oder per E-Mail an info@paradieschen.de

Name, Vorname

Kundennummer

Telefon

Abholung im Bioladen* Lieferung im Abo

* Wir rufen Sie an, sobald die Biere zur Abholung bereit stehen.

Bier / Sorte	Anz. Flaschen
1. Apfelweizen
2. Weizenbier
3. Berndstein-Kellerbier
4. Pils
5. Hip Hops (IPA)
6. Brewtality

IM LADEN SIND DIE BIERE AUCH ALS KISTE ERHÄTLICH!

1. APFELWEIZEN

Bierstil:	Mischgetränk aus Apfelsaft und Weizenbier
Gebinde:	Bügelflasche 0,5l
Alkohol:	3,6% vol
Malzarten:	Weizenmalz und Gerstenmalz
Genusstemperatur:	8-10 °C
Glastyp:	Weizenglas

Erlebnis: Apfel küsst Weizen. Ein spritziges, sommerfrisches Getränk, das keinen Alkohol vermuten lässt. Ein ausgewogenes Zusammenspiel zwischen der Säure des Apfels und der Süße des Malzes. Lassen Sie sich verführen.

Story: Eine Hochzeit zweier regionaler Spitzenprodukte. Schlaraffenburger Apfelsaft und Bergmanns Weizen. Ein idealer Durstlöcher im Sommer. Aber Vorsicht: es sind noch 3,6 % vol Alkohol in der Flasche!



1,39
€ für 0,33 l
2,78 / Liter



2. BIOWEIZEN

Bierstil:	Weizen (hell)
Gebinde:	Bügelflasche 0,5l
Alkohol:	4,8% vol
Malzarten:	Weizenmalz und Gerstenmalz
Genusstemperatur:	8-10 °C
Glastyp:	Weizenglas

Erlebnis: Ein süßliches Hefeweizen mit einem ausgewogenen Körper. Angenehme Fruchtnoten nach Nelke, aber auch etwas Bananen erfüllen die Nase.

Story: Weizenbiere können mannigfache Ausrichtungen haben.

Auszeichnungen:
Best of Bio 2016
GOLD 2019 bei Frankfurt international trophy



1,39
€ für 0,33 l
2,78 / Liter



3. BERNDSTEIN KELLERBIER

Bierstil:	Kellerbier (naturbelassen)
Gebinde:	Bügelflasche 0,5l
Alkohol:	4,9% vol
Malzarten:	Gerstenmalz und Münchermalz
Genusstemperatur:	8-10 °C
Glastyp:	Krug

Erlebnis: Ein süffiges Bier mit feinen Fruchtaromen nach Pink-Grapefruit und Blutorange. Unaufdringliche Malznote, spritziger, hopfiger Abgang: eine ganz runde Sache.

Story: Auf der Suche nach einem schmackhaften und leckeren Bier entstand unser Berndstein. Diese Kreation, die später nach unserem Braumeister benannt wurde, ist heute der Klassiker unserer Brauerei – Kosten Sie eine naturbelassene, ursprüngliche Bierspezialität, die den Anspruch hegt, einfach nur lecker zu sein.

Auszeichnungen:
Best of Bio 2016



1,39
€ für 0,33 l
2,78 / Liter

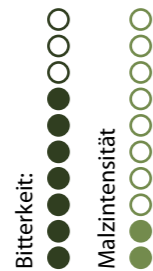


4. PILS

Bierstil:	Pils
Gebinde:	Bügelflasche 0,5l
Alkohol:	4,9% vol
Malzarten:	Gerstenmalz
Genusstemperatur:	8-10 °C
Glastyp:	Pilstulpe

Erlebnis: Ein schlankes, strohgelbes Pilsbier, mit einem feinerlichen Schaum. Das Bier besticht durch Frischecharakter. Seine schöne, feinherbe Hopfennote verspricht einen angenehmen Nachklang in Nase und Rachen.

Story: Unsere Kunden wünschten sich, das beliebteste Bier der Deutschen in Bioqualität genießen zu können. Darin lag Ziel und Anspruch unserer Braumeister, auch hier eine wahre Bierspezialität zu zaubern.



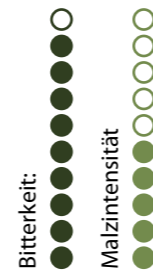
1,39
€ für 0,5l
2,78 / Liter



5. HIP HOPS (IPA)

Bierstil:	India Pale Ale (naturbelassen)
Gebinde:	Longneck 0,33 l
Alkohol:	6,2% vol
Malzarten:	Gerstenmalz und Spezialmalze
Genusstemperatur:	8 °C
Glastyp:	Rotweinkelch / -glas

Erlebnis: Drei verschiedene Hopfensorten und ein ausgewogener Malzkörper sind der Stoff, aus dem unser India Pale Ale gemacht wurde. Kräftig, leicht, fruchtig... und im Abgang dieser kleine Hopfenbiss.



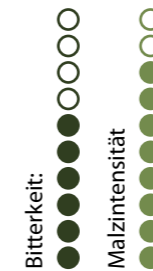
2,29
€ für 0,33 l
6,94 / Liter



6. BREWTALITY

Bierstil:	Imperial Stout
Gebinde:	Longneck 0,33 l
Alkohol:	9% vol
Malzarten:	Gerstenmalz
Genusstemperatur:	10-12 °C
Glastyp:	Rotweinkelch / -glas

Erlebnis: Unser Imperial Stout schlägt mit der Wucht einer angelsächsischen Breitaxt zu! Schwarz wie die Nacht und Röstmalz bis es kein Morgen mehr gibt! Dieses Bier ist für die langen, kalten Nächte vor dem flackernden Kaminfeuer. Brutale 9,2% vol mit einem vollen, schweren Malzkörper, verstärkt durch Zitrus-Aromahopfen, fordern alles bisher Dagewesene heraus!



2,49
€ für 0,33 l
7,55 / Liter



Paradieschen
— Seit 1995 —
Bio liegt uns am Herzen



1. JULI
19.00 UHR

Liebe Bierfreundin,
lieber Bierfreund,

wir freuen uns, dass Sie sich dazu entschieden haben, diese Reise durch die Welt der Biere mit uns anzutreten. Durch den Abend begleiten Sie Mario Blandamura (Paradieschen GmbH) und Bernd Bergmann (Brauhaus Bergmann).

Damit es auch ein unvergesslicher Abend wird, möchten wir Ihnen die organisatorische Vorbereitung unseres Biertastings erleichtern.

Für den Abend des Tastings benötigen Sie:

1. Ein weißes Papier für die gute Beurteilung der Farbe
2. Verschiedene Gläser (Weizenglas, Bierkrug, Pilstulpe, Rotweinkelch / -glas) damit die Aromen eine Chance haben, sich zu entfalten.
3. Wasser zur Beruhigung der Geschmacksnerven.

WICHTIG: Bitte stellen Sie die Bergmann Biere spätestens am Vormittag des Tastings in die Kühlung!

Live am Biertasting teilnehmen:

<https://www.youtube.com/watch?v=r5BGLvVqFx0>

Sie finden diesen Link auch auf unserer Homepage sowie auf unseren Social Media-Kanälen.



Wir freuen uns auf den gemeinsamen Abend!