

Handwerk, Hopfen und Malz.

Die Brauerei Egg ist die kleinste Privatbrauerei in Vorarlberg. Das Brauen wird auch heute noch so gelebt, wie vor über 120 Jahren und als Handwerk ausgeübt.

Traditionell überlieferte Rezepturen kommen hier noch zur Anwendung und in einem schonenden Brauprozess wird das gute Egger Bier gebraut. Danach erhält das Bier genügend Zeit für Reife und Lagerung. Ohne Kurzzeiterhitzung wird in Flaschen und Fässer abgefüllt. Dadurch bleibt der frische und vollmundige Geschmack erhalten. Das macht den Unterschied bei diesen handwerklich gebrauten Bieren aus dem Bregenzerwald.



Gebraut wird aus den besten Zutaten.

Das Wasser ist aus der eigenen Quelle. Die Reinheit und Qualität des Wassers geben Raum für Geschmack und die charakteristische Note. Das Malz verleiht dem Egger Bier Farbe, Kraft und Geschmack. Genau so wie der sorgfältig ausgewählte Hopfen, der für den Biercharakter, die gute Schaumbildung und die natürliche Haltbarkeit verantwortlich ist.

Der Hopfen aus den bekannten Anbaugebieten Hallertau und Teutung und die selbstegezogene Hefe machen die Biere unverwechselbar und geben ihnen den charakteristischen Geschmack.

Wälder Bock. Die „saisonale Glanzleistung“

Das Wälder Bock hat eine höhere Stammwürze. Durch Teutinger Aromahopfen entsteht ein besonders weiches Starkbier, vollmundig mit der typisch orangen Farbe.

Alk. 7,5 Vol %



Wälder Zwickl. Die Naturtrübe.

Das Wälder Zwickl ist unfiltriert, hefeerüb und kupferfarben. Es schmeckt frisch und ist naturbelassen. Leichte Bissaromen und eine feine Bittere halten die Balance. Beim Einschenken die Bittere mit heraus-schwenken.

Alk. 5,6 Vol %



Egger Radler sauer. Der beliebte, herbe Durstlöcher

60 % Egger Bier und 40 % frisches Tafel-quellwasser. Durch die angenehme Teutinger Hopfenblume hat dieser saure Radler einen sehr bittigen Geschmack.

Alk. 3,1 Vol %



Egger Radler süß. Das fruchtig-bierige Geschmacks-erlebnis

Frische, angenehme Zitrusnote in Geruch und Geschmack. Feine Hopfenblume im Nach-trunk mit wenig Alkohol. Halb-Halb gemischt aus Egger Bier und Zitrus-limonade.

Alk. 2,9 Vol %



Bregenzerwälder Brauhandwerk.

„Wenn die Biere auf der ganzen Welt immer ähnlicher werden, schätzen viele Biertrinker wieder ein typisch regionales Bier, mit eigenem Geschmack und eigener Geschichte.“

Dr. Becher



Brauerei mit Tradition.

In den Gründerjahren gab es in Vorarlberg insgesamt 74 Brauereien. 33 davon im Bregenzerwald. Die meisten waren kleine Hausbrauereien von Gasthöfen.

Die Gründer der Brauerei Egg, großenteils selbst Gasswirte, hatten von vornherein größere Pläne. Ihnen schwebte schon damals eine moderne Brauerei vor. Diesen Anspruch hat sich die Brauerei bis in die heutige Zeit bewahrt und er wird immer noch gelebt. Mit innovativen Verfahren, neuen und kreativen Biersorten, ohne aber die Tradition und die Herkunft zu vergessen. Ganz nach dem Motto von Gerhard Wölfl: „Meer ehrod das Aul, meer grüofoed das Nu und biisod as reall und dor Hoamad re.“

Wälder Spezial Bier. Das kleine, typisch „Wälderische“

Wunderbar süßig, frisch und natürlich. Die Gärungskohlensäure verleiht ihm ein angenehmes Mundgefühl. Vollmundig mit typisch goldgelber Farbe.

Alk. 5,6 Vol %



Egger Spezial Bier. Das Klassische.

Reinheit, Geschmack und Qualität der Bittere sind ausgewogen. Frisch, natürlich und im Geschmack stabil. Die Gärungskohlensäure verleiht ihm ein angenehmes Mundgefühl. Es ist süßig, vollmundig mit typisch goldgelber Farbe.

Alk. 5,6 Vol %



Wälder Dunkls. Das Egger „Craft-Beer“

Durch die Sudhaustechnologie des Zweimaischverfahrens ist dieses Bier sehr vollschmeckend, rund mit leichten Röst- und Karamelfläusen.

Alk. 4,9 Vol %



Wälder Edel Pils. Das hopfig-herbe.

Das Edel Pils ist eine besondere Spezialität für Bierkenner. Teutinger Aromahopfen gibt dem Pils den besonderen Charakter. Es ist fein herb mit 38 Bittereinheiten.

Alk. 5,1 Vol %



Regional und vertraut.

Als vielfältiger und guter Partner ist die Brauerei Egg mit ihren Bier Spezialitäten seit Jahren in der Region verankert. Man kennt sich und die Bedürfnisse der Kunden. Persönlicher und prompter Service erfreut die Gastronomie als auch den heimischen Handel. Auf gute und langfristige Partnerschaften wird großen Wert gelegt.

Brauerei Egg
Simma, Kohler GmbH & Co KG

Gerbe 500, A-6863 Egg
Tel: +43 5512 2201, Fax: +43 5512 2201-10
Mail: brauerei@brauerei-egg.at
www.brauerei-egg.at

Bregenzerwälder Brauhandwerk.