

Budweiser Budvar - Das Original

Das beliebteste Importbier in Österreich setzt weiterhin auf Qualität durch erlesene Zutaten

Die Geschichte von Original Budweiser Budvar beginnt bereits vor 700 Jahren. Schon damals, als das Deutsche Reinheitsgebot noch in den Kinderschuhen steckte, bestand das Budweiser Bier nur aus frischem Wasser, Hopfen und Malz. Noch heute wird Original Budweiser Budvar nach diesen strengen Richtlinien gebraut. Und seit fast 500 Jahren nun auch nach dem Deutschen Reinheitsgebot.

Wasser aus artesischem Brunnen

Wasser ist nicht gleich Wasser. Auch wenn man den Unterschied nicht sieht, man schmeckt ihn. Allein schon das Wasser macht das Budweiser so unverkennbar. Direkt unter der Budweiser Brauerei liegt ein 10.000 Jahre alter und 300m tief gelegener See, aus dem das Wasser durch einen artesischen Brunnen an die Oberfläche steigt. Allein durch die Zentrifugalkraft werden dabei feinste Schwebeteilchen aus dem Wasser geschleudert. Was dabei übrig bleibt, ist Wasser das sich durch seine Reinheit und seine ausgezeichnete Mineralstoffzusammensetzung hervorragend zur Herstellung von Babynahrung eignen würde. Laut unseren Recherchen zieht es Budweiser allerdings vor weiterhin das köstliche Bier zu brauchen und das ist auch gut so!

Bier mit Pellets brauen ist für Original Budweiser zu einfach

Einfacher Geschmack, einfache Handhabung, einfache Lagerung. Es wäre kein Budweiser, wenn einfach genug wäre. In der Brauerei Budweis stellen sich die Braumeister täglich der Herausforderung nur mit den frischesten Zutaten ein perfektes Bier zu brauen. So finden ausschließlich die weiblichen Dolden des weltweit geschätzten Saazer Hopfens den Weg ins Original Budweiser. Dieses Naturprodukt ist unbehandelt und somit von höchster Reinheit. Naturhopfen enthält bis zu zehn Mal mehr Polyphenole als der industriell verarbeitete Hopfen (Pellets).

Wiedertrinkfaktor lädt quasi von Natur aus zu einem zweiten Bier ein

Was bewirken Polyphenole? Diese pflanzlichen Bestandteile haben neben den vielen gesundheitsfördernden Eigenschaften eine besondere Wirkung: Sie fördern den Mehrkonsum von Bier. Dieser Wiedertrinkfaktor lädt quasi von Natur aus zu einem zweiten Bier ein. Budweiser Budvar ist eines der Biere mit dem höchsten Polyphenolanteil weltweit, da ausschließlich mit dem besten Naturhopfen gebraut wird. Nur dieser garantiert den herrlich zartbitteren Geschmack und die vielschichtigen Hopfenaromen, die Budweiser Budvar so besonders machen.

Mährisches Mals für die goldgelbe Farbe

Das mährische Malz, die Basiszutat für das Brauen, gilt als eine der besten Malzsorten und gibt dem Bier seine einzigartige, goldgelbe Farbe. Aber nicht nur die hochwertigen Rohstoffe machen das Budweiser Bier so besonders, auch an der Brauprozess und die Lagerung unterscheidet sich grundlegend von anderen Brauereien.

90 Tage Lagerung

Das originale Budweiser Lagerbier reift volle 90 Tage in kühlen Steinkellern, wodurch es seinen abgerundeten und vollen Geschmack entfalten kann. Hier zeigt sich wieder einmal, dass nur Sorgfalt und Zeit, Wissen um Traditionen und beste Zutaten, aus einem einfachen Gerstenkorn ein wunderbares, originales Bier machen.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Dr. Gerfried Kusatz, Marketing
KOLARIK & LEEB GmbH
A- 1030 Wien, Modecenterstr. 4a
Tel: 01/799 99 99

www.kolarik-leebe.at
www.budweiser.at

Weitere Pressinformationen finden sie unter www.budweiser.at/presse