

Z

wie Zoigl

Bier-
brand
aus Zoiglbier



Isenhardt, Bayern. Tradition, Natürlichkeit und unverwechselbarer Geschmack stehen für eine besondere Art von Bier: dem Oberpfälzer Zoiglbier. Zoigl Jahrhunderte bevor der Trend von Craftbeer aus den USA nach Deutschland geschwappt ist, wurde in Nordbayern bereits im Mittelalter das untergärige, unfiltrierte und unbehandelte Bier in Kommunbräuhausern hergestellt. Seine Ursprünglichkeit zeigt sich auch in der Gärung und Lagerung tief unter der Erde in historischen Felsenkellern. Das Privileg zum Ausschank und Verkauf besitzen bis heute nur noch ein paar Hausbräuer in der Oberpfalz, dem Norden des nördlichen Altbayern. Dabei steht der Begriff „Zoigl“ nicht nur für das Bier selbst,

sondern für ein Lebensgefühl, das man am besten beim Besuch einer Zoiglwirtschaft kennenlernen kann. Aus diesem „Zaubertrank“, wie das Zoiglbier auch genannt wird, destillieren die Schraml-Brenner den Z1 Bierbrand.

Z1

Das erste Mal, dass ein Zoiglbier destilliert hat!



Mittlerweile wird die Brennerei in der 6. Generation durch den Ur-Ur-Ur-Enkel des einstigen Gründers fortgeführt.

Ergebnis: 200 Jahre Brenntradition, die man schmeckt! Mehr Infos: www.z1-bierbrand.de

Überragende
0,7 l
trockner Bierbrand

Bierbrand
aus Zoiglbier

Schraml - Brenntradition seit 1818

alk.
40%
vol

SENSATION!
Zoiglbierbrand aus Bayern
Schraml's Z1 jetzt erhältlich bei allen
gut gelieferten Spirituosenhändlern

Am Anfang war das Zoiglbier. Dieses untergärige, unfiltrierte und unbehandelte Bier wird in nordoberpfälzischen Brau-Kommunen noch immer in althergebrachter Weise gebraut und ausgeschenkt, in unserer Heimat im und rund um den Steinwald. Zoiglbier gibt es nur hier, und das seit Jahrhunderten. Auch unsere Familie besitzt ein Braurecht, das sie früher auch nutzte. Da man heute in Erbendorf keinen Zoigl mehr brauen kann, haben wir uns etwas anderes einfallen lassen: Wir destillieren das Zoiglbier, das andere Oberpfälzer noch brauen.



Zoiglbier hat in der Oberpfalz eine lange Tradition. Die Bürger eines Ortes, die ein Braurecht besitzen, brauen im örtlichen Kommunbrauhaus ihren Sud, den sie im eigenen Keller vergären, lagern und schließlich im eigenen Haus zum Ausschank bringen.

In unserer Destillerie verschmelzen traditionelles Zoiglbier, modernes Know-how und überlieferte Handwerkskunst zu **Z wie Zoigl**. Unser Zoiglbierbrand **Z1** war der erste seiner Art und gilt somit als das Original. Es ist ein kerniger Klarer mit dem unverwechselbaren Bieraroma des kellertrüben Zoiglbieres. Und für den, der es lieber smoothy mag, ist mit **Z2**, unserem Bierlikör aus Zoiglbier und **Z1**, Genuss vorprogrammiert.



Wir brennen Bier. Das macht Spaß und wir kriegen es gut hin. Warum? Weil wir alte Whiskybrenner sind und daher Ahnung von Maische und Würze haben. Seit über 200 Jahren. Außerdem lieben wir, wie alle Nordoberpfälzer, unser Zoiglbier.





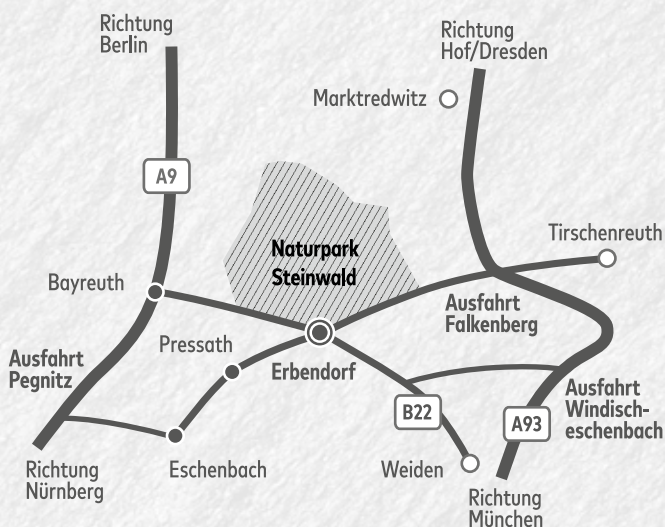
	Produkt	Flascheninhalt	Flaschen pro Karton
	<p>Z1 BIERBRAND Zoiglbierbrand mit 40 % vol. Aus nordoberpfälzischem Zoiglbier gebrannt. Leicht malzig und mild-würzig im Geschmack.</p>		
	Art.-Nr. 20907	0,7 l	6
	Art.-Nr. 20903	0,35 l	6
	Art.-Nr. 20984	0,05 l	20
	<p>Z2 BIERLIKÖR Zoiglbierlikör mit 23 % vol. Aus nordoberpfälzischem Zoiglbier und Z1 Bierbrand komponiert. Malzig-hopfig und mild im Geschmack.</p>		
	Art.-Nr. 21010	0,7 l	6
	Art.-Nr. 21011	0,35 l	6
	Art.-Nr. 21012	0,05 l	20



Unsere Brennerei befindet sich in der Alten Propstei Erbendorf, einem früheren Kloster und Pfarrhof. Hier heißen wir unsere Kunden herzlich willkommen. Geführte Besichtigungen der Brennerei sind nach Vereinbarung ebenso möglich wie Verkostungen in den Räumen der Alten Propstei.

Öffnungszeiten Brennerei-Laden:

Mo-Fr 09.00 - 12.30 Uhr und 14.30 - 18.00 Uhr, Sa 09.00 - 12.00 Uhr.



SCHRAML

DIE STEINWALD-BRENNEREI

Pfarrgasse 22 • 92681 Erbendorf

Telefon: +49-9682-18369-0 • Telefax: +49-9682-18369-30

E-Mail: info@brennerei-schraml.de • Internet: www.brennerei-schraml.de

www.z1-bierbrand.de