



# NUR DAS BESTE

Die **BESTE Bräu** Biermanufaktur stellt im Moselstädtchen Cochem traditionell nach dem deutschen Reinheitsgebot ihre naturtrüben Bierspezialitäten her.

Dabei wird auf hochwertigste Zutaten Wert gelegt, wie zum Beispiel bei der Braugerste, die ausschließlich von Bioland-Bauern aus der Region angebaut wird.

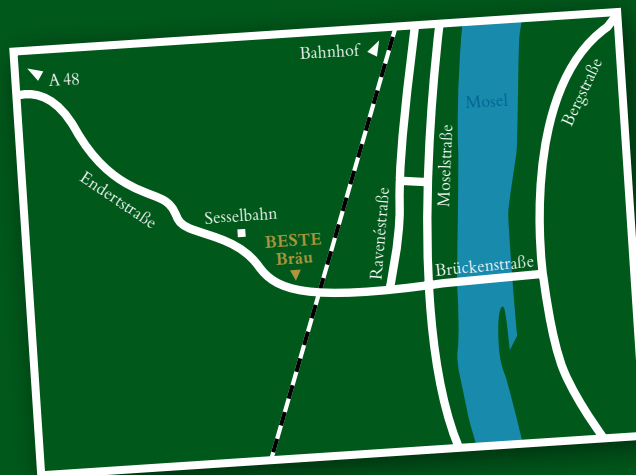
Durch eine lange, kalte Lagerung des Bieres kann beim Herstellungsprozess auf die Filtration verzichtet werden und so bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten: für optimalen Biergenuss!

Zur Unterstützung des Projektes „Null-Emissions-Landkreis“ wird die komplette Brauanlage mit 100% Biostrom betrieben.

# SO FINDEN SIE UNS

Die Brauerei befindet sich im Erdgeschoss des zentralen Parkhauses der Stadt Cochem, das sehr gut ausgeschildert ist.

Von der Autobahn A 48 nach Cochem ankommend, liegt die Brauerei direkt vor der Eisenbahnbrücke auf der linken Seite (unmittelbar nach der Sesselbahn).



**BESTE Bräu** GmbH u. Co KG

Endertstraße 14–20 · 56812 Cochem / Mosel

Tel.: 02671 / 9187440 · Fax: 02671 / 9187441 · [www.beste-braeu.de](http://www.beste-braeu.de)





## BIERE SPEZIAL

Unsere Spezialbiere bieten wir in folgenden Gebinden an:

2 L Siphon

5 L Partyfass „dä Klüngel“,

10 L Partyfass „en Herbertche“

20 L Fässer

30 L Fässer

## FÜHRUNG & WORKSHOP

Wer dabei war, weiß, dass nur das Beste drin ist.

Unsere Brauereiführungen sind garantiert keine trockene Angelegenheit, sondern geben Gelegenheit hinter die Kulissen und in die Kessel zu schauen.

## LIKÖR, APERITIF & CO.

Neben Bier gibt es noch weitere Brauhaus-Spezialitäten, wie zum Beispiel die leckeren Liköre und Aperitive. Diese werden aus der Würze, dem unvergorenen Bier, hergestellt.

Dabei wird beispielsweise beim Bier-Aperitif auf die Hopfenzugabe verzichtet, um eine milde, malz-süße Kreation zu erhalten. Wohingegen der Kräuter-Bier-Likör mit Hopfen und anderen erlesenen Kräutern versetzt wird; eine etwas herbere Likör-Form – ideal nach dem Essen. Einzigartig ist auch der Geschmack unserer Bierbrände.

### Cola-Bier-Likör

Der Cola-Bier-Likör ist eine witzige Variante für alle Cola / Cola-Bier-Fans.

### Bier-Aperitif-Essig

Die ideale Salatbeigabe ist der Bier-Aperitif-Essig, der ebenfalls aus Würze hergestellt ist, und durch eine Kombination aus wenig Säure (nur ca. 3%) und malziger Süße besticht.

### Bier-Senf

Als i-Tüpfelchen zu Grill-Wurst oder Brotzeiteller: Bier-Senf, würziger Begleiter jeder Grillparty; mit einem unvergleichlichen Aroma.

