MEMBER CLUB

Als Teil unseres Member Clubs erhältst du einen einzigartigen Einblick in die Welt von Simmentaler Bier und hilfst mit, unsere Produkte und Werte in die Welt zu tragen.



EVENTS

Erhalte Vergünstigungen an unseren Events oder unterstütze uns bei Simmentaler Bier Anlässen.



MEMBER CARD

Mit der Simmentaler Member Card erhältst du 5% Treuebonus auf das gesamte Sortiment beim Einkauf ab Brauerei.



SIMMENTALER BIERFEST

Eine Einladung ans Simmentaler Bierfest ist dir sicher

Wie du ein Simmentaler wirst, erfährst du auf www.simmentalerbier.ch

SIMMENTALER BIER ERLEBEN

Tauche ein in die Welt der Simmentaler Braumanufaktur.



WORKSHOPS

Teamevents oder Work Shops rund um die Simmentaler Workshops.



BESICHTIGUNGEN

Brauereibesichtigungen und feine Degustationen.



EVENTS

Simmentaler Bier Ausschank und Event Organisation für dein unvergessliches Fest.



BIERSCHULUNGEN

Unser dipl. Biersommelier bietet Kurse rund ums Bier, Degustationen, Bierturniere und vieles mehr an.

Melde dich für ein individuelles Angebot unter +41 33 511 11 30 oder info@simmentalerbier.ch

UNSERE WERTE

Dafür stehen wir ein:



QUALITÄT

Wir stellen Qualität stets in den Vordergrund und verwenden nur die besten Ressourcen.



INNOVATION

Unser Ideenreichtum kennt kaum Grenzen und wir sind stets auf der Suche nach neuen Produktkreationen.



SPASS

Spass kommt bei uns nie zu kurz! Denn alles, was wir tun, tun wir mit Leidenschaft.



simmentalerbier



simmentaler_bier



Simmentaler Braumanufaktur GmbH CH-3775 Lenk im Simmental



+41 33 511 11 30



info@simmentalerbier.ch





WWW.SIMMENTALERBIER.CH

FÜR UNKOMPLIZIERTE

SIMMENTALER LAGER

4.5 Vol.%, 11.8° Stammwürze, 11.6 IBU, 7.6 EBC, blond, untergärig

Naturtrübes und helles Lagerbier, gebraut mit Simmentaler Bergquellwasser. Die leichten und ausgewogenen Hopfenaromen der Sorten Magnum und Amarillo geben dem Bier einen sanften Abgang.

FÜR FEINSCHMECKER

SIMMENTALEA MÄRZEN

> 4.8 Vol.%, 12.1° Stammwürze, 9.3 IBU, 29.1 EBC, amber, untergärig

Bernsteinfarbenes Märzenbier, gebraut mit den Malzsorten Münchner und Carared. Das leicht süsse Bier wird durch die Aromahopfen Amarillo und Hallertauer Tradition harmonisch abgerundet.

FÜR ANSPRUCHSVOLLE



5.0 Vol.%, 12° Stammwürze, 10.0 IBU, 33.5 EBC, hellrot, obergärig

Erfrischendes hellrotes Ale mit spürbarem Malzkörper. Ein ausgewogenes Bier mit einer Malzmischung nach kanadischem Rezept, veredelt durch eine irische Alehefe.

FÜR CHARAKTERKÖPFE

SIMMENTALER MOUNTAIN PALE ALE

5.2 Vol.%, 13.2° Stammwürze, 12.6 IBU, 14.8 EBC, gold, obergärig

Fruchtig goldenes Pale Ale, gehopft mit Nelson Sauvin. Der neuseeländische Hopfen zeichnet sich durch ein komplexes Aromaprofil aus und erinnert stark an einen Sauvignon Blanc.