



Köstritzer Braukunst

Höchste Qualität / Tradition trifft auf Moderne

Köstritzer ist bekannt für feinste Bierspezialitäten, die sich durch erlesene Zutaten, ausgewählte Rezepturen und traditionelle Braukunst auszeichnen. Ob Hopfen aus renommierten Anbaugebieten, erstklassige, goldene Braugerste, die in den Mälzereien zu Röstmalz und anderen Spezialmalzen veredelt wird, oder das kristallklare Brauwasser aus eigenen Quellen aus dem Eleonorental: Rohstoffe von höchster Qualität legen den Grundstein für den Geschmack der Köstritzer Biere.

Am Köstritzer Schwarzbier schätzen Bierliebhaber besonders die spezielle Röstung der Braugerste zu feinstem Röstmalz. Dieses gibt der Schwarzbierspezialität ihre charakteristische tiefschwarze Farbe und das unverwechselbare Aroma. Im Trunk herb sowie von zarten Röstaromen geprägt, klingt es am Gaumen mit einer frisch eleganten Note aus.

Vollendung durch Erfahrung und Sorgfalt

Auch wenn der Brauprozess mittlerweile mit modernster Technik gesteuert und überwacht wird, so finden die Köstritzer Biere ihre Vollendung immer erst durch die Erfahrung und Sorgfalt der Braumeister. Im betriebseigenen Labor und Qualitätsmanagement prüfen Facharbeiter zudem akribisch jeden Schritt des Brauprozesses nach streng geregelten Kontrollen und festgelegten Qualitätsstandards – für Köstritzer Bierspezialitäten mit außergewöhnlicher Brautradition und von einzigartiger Qualität.