

Wernesgrüner Brauerei GmbH

Leitung Kommunikationsmanagement Wernesgrüner: Katja Walther
katja.walther@bitburger-braugruppe.de
Bergstraße 4 | 08237 Wernesgrün
Tel. 036605 200-6122 | Fax 036605 200-86122



Neu: Wernesgrüner Naturtrüb Radler Alkoholfrei

Alkoholfreies Wernesgrüner trifft auf fruchtige Zitronenlimonade

Wernesgrün, 14. März 2019. Wernesgrüner Naturtrüb Radler gibt es jetzt auch alkoholfrei. Der erfrischende Biermix besteht aus 50 Prozent Wernesgrüner Alkoholfrei und 50 Prozent naturtrüber Zitronenlimonade.

„Nachdem unser Naturtrüb Radler letztes Jahr gut im Markt angekommen ist, wünschen sich Verbraucher vermehrt auch eine alkoholfreie Variante. Unser neues Naturtrüb Radler Alkoholfrei ist besonders spritzig-frisch im Geschmack. Dafür sorgt die enthaltene Zitronenlimonade, für die wir selbstverständlich wieder Zitronensaft verwendet haben. Es ist das ideale Getränk und pure Erfrischung für jede Gelegenheit“, so Stefan Didt, Geschäftsführer der Wernesgrüner Brauerei.

Auch darüber hinaus enthält Wernesgrüner Naturtrüb Radler Alkoholfrei beste Zutaten. Es ist vollmundig im Geschmack und zeichnet sich durch eine angenehme Süße aus. Durch den Einsatz von naturtrüber Zitronenlimonade entstehen der erfrischend fruchtige Geschmack und die leichte Trübung. Die ideale Trinktemperatur beträgt 6 bis 8 Grad Celsius bei nur 26 kcal pro 100 ml. Angeboten wird das Wernesgrüner Neuprodukt im Handel in der 0,5l-Flasche im 20er Kasten und Bottlemaster sowie in der Gastronomie in der 0,5l-Flasche.

Über die Wernesgrüner Brauerei

Seit 1436 pflegt Wernesgrüner beste Braukunst. Die Biere verdanken ihren einzigartigen Geschmack der Verwendung allerbesten Zutaten. In der Verbindung traditionsreicher Erfahrung und der Leidenschaft der Wernesgrüner Bierbrauer kommt alles Gute für die Wernesgrüner Braukunst zusammen. Fünf weitere Wernesgrüner Biere werden aktuell im Vogtland gebraut: Wernesgrüner Pils Legende, Wernesgrüner 1436, Wernesgrüner Alkoholfrei und Wernesgrüner Radler sowie Wernesgrüner Naturtrüb Radler.