

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



Pils Legende trifft auf fruchtige Zitrone

Neu: Wernesgrüner Naturtrüb Radler

Wernesgrün, 27. Juni 2018. Die Wernesgrüner Brauerei bringt eine neue Bierspezialität in Handel und Gastronomie: Das Wernesgrüner Naturtrüb Radler. Das erfrischende Biermischgetränk besteht aus einer harmonischen Mischung aus 50 Prozent Pils Legende und 50 Prozent naturtrüber Zitronenlimonade. Das neue Produkt hat einen Alkoholgehalt von 2,5 Volumenprozent.

„Verbraucher fragen stetig neue Biermischgetränke nach. Gern kommen wir dem Wunsch nach und bringen Wernesgrüner Naturtrüb Radler aktuell auf den Markt. Die Mischung aus Pils Legende und naturtrüber Zitronenlimonade verleiht unserem Naturtrüb Radler seinen ausgewogenen Geschmack. Das ideale Sommergetränk - erfrischend und legendär fruchtig“, so Stefan Didt, Geschäftsführer der Wernesgrüner Brauerei.

Wernesgrüner Naturtrüb Radler enthält beste Zutaten. Durch den Einsatz von naturtrüber Zitronenlimonade mit Zucker entsteht der erfrischend fruchtige Geschmack und die leichte Trübung des Biermischgetränkes. Die ideale Trinktemperatur beträgt 6 bis 8 Grad Celsius bei nur 39 kcal pro 100 ml. Angeboten wird das Wernesgrüner Neuprodukt im Handel im 20x0,5l Kasten und im Bottlemaster sowie in der Gastronomie in der 0,5l Longneck-Flasche und serviert im Wernesgrüner Seidel.

Seit 1436 pflegen wir in Wernesgrün beste Braukunst. Wernesgrüner Biere verdanken ihren einzigartigen Geschmack der Verwendung allerbesten Zutaten. In der Verbindung mit der Braukunst, der traditionsreichen Erfahrung und der Leidenschaft der Wernesgrüner Bierbrauer kommt alles Gute zusammen. In Wernesgrün werden folgende vier weiteren Biere gebraut: Wernesgrüner Pils Legende, Wernesgrüner 1436, Wernesgrüner Alkoholfrei und Wernesgrüner Radler.