



## **Tradition und Innovation**

Höchste Qualität kennzeichnet Wernesgrüner Braukunst

---

Wernesgrüner hat eine über 580 Jahre währende Brautradition. Das Wernesgrüner Pils wird nach alter Tradition, aber mit modernster Technik und nach neuesten technologischen Gesichtspunkten produziert sowie mit besten Rohstoffen gebraut.

Das Unternehmen setzt seit jeher auf die konsequente Entwicklung seiner Biere. Der einzigartige Wernesgrüner Geschmack beruht auf der Verwendung von erlesenem Qualitätshopfen, ausgewählten Malzen sowie naturbelassenem, kristallklarem Wasser aus den Höhen des Naturparks Erzgebirge-Vogtland. Das Wasser wird aus Tiefbrunnen und (oberflächennahen) Grundwässern gewonnen. Das Besondere: Das Wasser kann dem Brauprozess aufgrund seiner natürlichen Zusammensetzung und seines sehr niedrigen Härtegrades völlig unbehandelt und naturbelassen zugeführt werden. Eine Aufbereitung oder Behandlung des Bieres erfolgt nicht. Gerade die Güte und Reinheit dieses Wassers verleihen dem Bier seinen weichen, vornehmen und gleichzeitig dezent hopfenherben Charakter. Die Qualität resultiert zudem aus der Kunst der Bierbrauer, die den Wernesgrüner Brauprozess über Generationen hinweg stetig verfeinert haben.

### **Garantiert hohe Qualität durch laufende Kontrollen**

Der gesamte Wernesgrüner Produktionsprozess sowie die verarbeiteten Roh- und Hilfsstoffe unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle. Für diese hohe Produktqualität bürgt nicht nur die ständige innerbetriebliche Überwachung im Labor und Qualitätsmanagement. Zusätzlich sind unabhängige Institute mit der laufenden Kontrolle beauftragt – für Wernesgrüner Biere von außergewöhnlicher Qualität und Reinheit.