



Brauhausstraße 2
89584 Ehingen-Berg



 Tel. 07391/7717-10
 Fax. 07391/7717-50
 willkommen@bergbier.de
 www.bergbier.de

 Verkauf ab Brauerei, im regionalen
Getränkehandel und dem
Tante Emma Shop der Wirtschaft

BrauereiWirtschaft Berg

Graf-Konrad-Straße 21
89584 Ehingen-Berg

 Tel. 07391/7717-33
 Fax. 07391/7717-18
 wirtschaft@bergbier.de
 www.bergbier.de

 Täglich ab 10 Uhr
Kein Ruhetag
Küche durchgehend

Kein Bier von der Stange

Als ‚eine der kleinen Brauereien im Land‘ geht die Tradition der Sudstätte in Berg bis ins Jahr 1466 zurück. Auch das Wirken der Brauerfamilie Zimmermann beginnt bereits im Jahr 1757. Seit jeher wirtschaftet Ulrich Zimmermann bewusst regional in Bezug auf den Rohstoffeinkauf. Kurze Transportwege und Verkaufsbeschränkung auf die Region sind ebenfalls Vorgaben bei der Bierherstellung. Behutsam gereiftes Bier ist das, was im Keller entsteht: 40 Tage Gär- und Reifezeit sind weit mehr als sonst üblich, auch wird hier auf die konservierenden Maßnahmen der Kurzzeiterhitzung verzichtet, um die Frische der Biere zu bewahren. Zwei Biere des Sortiments werden mit ökologischen Rohstoffen gebraut. Die Gerste wächst als Stützfrucht für die hier wieder kultivierte Alblinse auf. Der ‚Schäfleshimmel‘, ein naturtrübes Festbier, wird in Flaschengärung aus regionalem, ökologischem Gerstenmalz gebraut. Die weitere Sorte ist das 3-Korn-Weizen, das aus ökologischem Weizen-, Gersten- und Dinkelmalz gebraut wird. Alle Biere werden zu ‚bierechten Biergerichten‘ in der historischen BrauereiWirtschaft (Bild) aus dem Jahr 1911 serviert.



Weitere Biere:

Siehe Internetseite der Brauerei

Schäfleshimmel ♥ 5,6% vol

- F** Heller Bernstein, hefetrüb
- N** Reife Aprikose, leicht Banane, aromatische Hopfen- und Kräuternoten
- G** Frisch-aromatisches Fruchtpotpourri, Aprikose, perfekt eingebundene Hopfung, lang, sehr schön!



Berg 3-Korn Hefe-Weizen 5,1% vol

- F** Bernstein, hefetrüb
- N** Sehr reife Banane und dezente Röstnoten
- G** Bananenaromen, Würze, Hefe, nussig-cerealig, individuell, probieren!



Feste: Ulrichsfest, 4. Juli bzw. am Wochenende darauf (eine Vielzahl weiterer Feste finden Sie auf der Internetseite der Brauerei)



Tipp: Im alten Brauhaus: Kleines Museum mit Brauereitechnik der letzten 100 Jahre (geöffnet zu den Bürozeiten); Brauereiführung mit Besichtigung der selten gewordenen, offenen Obergärung: Mo.-Sa., Anmeldung 07391/7717-10 oder Mail an brauerei-besichtigung@bergbier.de