



diebe Biertrinker, Genießer und Feinschmecker!

Wahrscheinlich sind Sie alles auf einmal – Umso besser, dann dürfen Sie sich dreifach angesprochen fühlen.

Ich möchte Ihnen hier etwas über unser Bier berichten und zu Anfang soll gesagt sein, dass unsere Bierspezialitäten selbstverständlich alle nach dem **Deutschen Reinheitsgebot** gebraut werden, so wie das vieler anderer Brauereien in Deutschland. Und trotzdem sind unsere Bierspezialitäten besonders.

„Das kann jeder sagen“, werden Sie sich jetzt denken und deshalb gibt es eine von Grund auf ehrliche und prüfbare Begründung für diese Behauptung:

Grundsätzlich und ausschließlich verwenden wir für unsere, mit großer Sorgfalt gebrauten Biere nur allerbesten **Tettlinger Hopfen** und **schwäbisches Braugetreide** von Bauern aus unserer Heimat. Damit haben Sie den ersten Unterschied, denn wir kennen diejenigen, die unsere Rohstoffe anbauen persönlich. So profitieren wir von einem Vertrauensverhältnis und einer Qualität, die große Brauereien gar nicht haben können bei den Mengen, die sie für ihre Biere brauchen.

Außerdem sind wir Mitglied bei

„Die Brauer mit Leib und Seele – 5 Werte für besseres Bier.“

Dabei verpflichten wir uns zur Einhaltung 5 besonderer Grundsätze für ein frischeres, traditionelleres und charaktvoller Bier. Und damit ein weiterer großer Unterschied zu den industriell gebrauten Bieren der Großbrauereien. Wir brauen handwerklich, zwar unter Zuhilfenahme zeitgemäßer Technik, aber dennoch kann man unsere hauseigenen Rezepturen und den Einfluss unseres Braumeisters schmecken, der diese ständig prüft und verfeinert.

Nun aber genug der Theorie, überzeugen Sie sich selbst und lassen Sie es sich recht gut schmecken.

Ihr Braumeister und Biersommelier Martin Schimpf empfiehlt:

Als Aperitif und frisch gezapft:

Ein herrlich frisches Krone Pils, regt den Appetit an und macht Lust auf mehr

oder

ein erfrischend fruchtiges Weizenbier, fein prickelnd und ebenfalls appetitanregend.

DENN DAS GUTE



LIEGT SO NAH!



Vom Fass:

Schimpf Spezial:

Die klassische Halbe. Eingebraut als Exporttyp hat es eine goldgelbe Farbe, ist glanzklar und wird mit einer satten Schaumkrone serviert. Mit 12,7 % Stammwürze schmeckt es vollmundig nussig, leicht malzbetont süßlich und nicht zu bitter. Es hat 5,2 % vol. Alkohol.

0,5 l

0,3 l



Schimpf Krone-Pils:

Dieses Premium Pils wird im Pilspokal serviert. Mit einer feinen Schaumkrone ist es strohgelb in der Farbe und ebenfalls glanzklar. Durch die hohe Vergärung, die betonte Hopfung und die etwas niedrigere Stammwürze von 11,8 % hat es einen schlanken Charakter, einen feinen bitteren Geschmack und einen angenehm trockenen Nachtrunk. Es hat 4,8% vol. Alkohol.

0,3 l



Schimpf Keller-Pils:

Ein unfiltriertes Pils, das direkt aus dem Lagertank mit all den gesundheitlich wertvollen Inhaltsstoffen abgefüllt wird. Die natürliche Trübung lässt es opal im exklusiven Glas schimmern und bewirkt die satte strohgelbe Farbe. Die noch vorhandenen Trübungsstoffe übertönen die feine Bittere und machen das Kellerpils sehr bekömmlich und etwas vollmundiger. Ein exklusives Bier, das es nur frisch vom Fass oder in der besonderen 2 Liter Geschenkflasche gibt. Stammwürze 11,8 % ; 4,8 % vol. Alkohol

0,3 l



Schimpf Hefeweizen hell:

Ganz schonend hergestellt mit klassisch offener Gärung. Die feine Hefe und die gesunden Eiweißtrübstoffe verleihen dem Hefeweizen die starke Trübung und seine hellgelbe Farbe. Die Verwendung der speziellen obergärigen Hefe gibt dem Bier ein fruchtiges Bananenaroma und einen fruchtig-hefigen Geschmack. Zusammen mit dem sahnig-cremigen Schaum, das Glas leicht beschlagen – eine Wucht und der Sommer kann kommen. Passt übrigens auch sehr gut zu Fisch und Spargel. Stammwürze 12,3 %; 5,0 % vol. Alkohol.

0,5 l

0,3 l



DENN DAS GUTE



LIEGT SO NAH!



Aus Flasche und Fass:

Schimpf Kristallweizen:

Die strohgelbe Farbe dieses filtrierten Hefeweizens ist glanzklar und feinperlend. Der feine Duft nach Apfel und reifem Steinobst und der feinporige Schaum sowie die herrliche Frische und Spritzigkeit löscht hervorragend den Durst und macht Lust auf mehr!

Stammwürze 12,3 %; 5,0 % vol. Alkohol.



0,5 l

Aus der Flasche

Schimpf Hefeweizen dunkel:

Schonend hergestellt bei klassisch offener Gärung. Durch Zugabe von dunklem Malz ist die Farbe kastanienbraun und hefetrüb. Die Verwendung der speziellen obergärigen Hefe gibt dem Bier ein fruchtiges Bananenaroma, das zusammen mit dem Geschmack des dunklen Malzes eine leichte Kaffeernote ergibt.

Stammwürze 12,3 %; 5,0 % vol. Alkohol.



0,5 l

Schimpf Urtrüb:

In der 0,33 l Bügelflasche serviert ist dieses Bier mit seiner hellgelben Farbe und leicht opalen Trübung ein unfiltriertes besonders spritziges Geschmackserlebnis. Das Aroma ist edel und leicht süßlich. Die feine Restsüße verleiht dem milden Urtrüb seinen vollen Körper und lässt es im Abtrunk sanft ausklingen.

Stammwürze 12,7 %; 5,2 % vol. Alkohol.



0,33 l

Schimpf Hefeweizen Alkoholfrei:

Dieses besonders isotonische alkoholfreie Hefeweizen ergänzt die Bierspezialitäten der Brauerei Schimpf hervorragend. Es ist etwas dunkler in der Farbe und natürlich kalorienreduziert. Der Geschmack ist angenehm leicht und mild süßlich. Es ist der ideale Durstlöscher für jede Gelegenheit.

0,5 l



DENN DAS GUTE



LIEGT SO NAH!



Schimpf KLEINE HALBE:

Das süffige Geschmackserlebnis aus der 0,33l Bügelflasche. Die KLEINE HALBE ist die mildere Ergänzung zu ihrem großen Bruder, dem Schimpf Spezial. Als Helles Vollbier ist es vollmundig frisch mit etwas weniger Alkohol und dabei angenehm mild im Geschmack. „Gönn dir was G’scheits!“

Stammwürze 11,4 %; 5,0 % vol. Alkohol

0,33 l



Schimpf KLEINES RADLER NATURTRÜB:

Fruchtig – natürliche Zitronenlimonade, wenig Alkohol und die feine Milde unseres Schimpf Spezial machen das KLEINE RADLER NATURTRÜB zu einer herrlich prickelnden Erfrischung. „Gönn dir was G’scheits!“ in der 0,33 l Bügelflasche.

2,0 % vol Alkohol

0,33 l



Ab Mai und November:

Schimpf Bockbier:

Dieser helle Bock mit der satt goldgelben Farbe und seinem glanzfeinen Aussehen ist eine saisonale Besonderheit. Mit seinem leicht süßlichen Aroma und dem vollmundigen Geschmack mit deutlicher Restsüße ist dieser Bock genussvoll und in Maßen zu genießen, denn aus der hohen Stammwürze von 18,0 % resultiert ein Alkohol von 7,2 % vol.

0,4 l

0,3 l



Im März und April:

Schimpf Remmingsheimer Märzen:

Das Remmingsheimer Märzen ist eine besondere Bierspezialität, welche erstmals zu den 900 jährigen Jubiläen der Gemeinden aus Neutstetten gebraut wurde. Es ist goldgelb in der Farbe und angenehm malzig im Aroma. Das Märzen schmeckt leicht süßlich nach frischem Steinobst und ist etwas stärker als das Spezial. Traditionell wird es in limitierter Auflage nur im März ausgeschenkt. Stammwürze 13,8 %; 5,6 % vol. Alkohol.

0,33 l

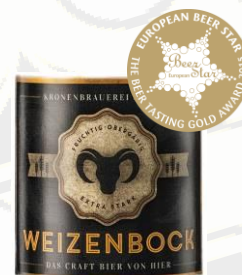


Vor und in der Fastenzeit aus Flasche oder Fass:

Schimpf WEIZENBOCK:

Dieser schwäbische Weizenbock ist eine ganz besonders fruchtige, obergärige Bierspezialität. Gebraut mit traditionellem ROTTENBURGER AROMAHOPFEN aus Tettang, ist der fruchtig im Aroma und angenehm frisch und stark im Geschmack. Die speziell ausgewählten dunklen Caramelmalze verleihen ihm die charakteristische Bernsteinfarbe. Eine Starkbier-Spezialität für die besonderen Momente. Das Craft BIER von HIER, gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot. Stammwürze 17,8 %; 7,8 % vol Alkohol.

0,33 l



DENN DAS GUTE



LIEGT SO NAH!