

Eredeti CSEH SÖRÖK



Beer
Board

HOLBA®
RYZÍ PIVO Z HOR

Morva földön rég főzik a sört, Hanušovicében már vélhetően akkor is ezt tették, amikor inkább még Han(n)sdorfként emlegették a Morava és a Branna folyók összefolyásánál létrejött várost. Mindkét név – egyik németül, másik csehül – egyaránt Jancsifalvát jelent, vélhetően a terület tulajdonosa után kapta nevét a helység. A város gyarapodott, így jött létre a közelében a Halbseit nevű falu, amiből aztán a cseh nyelv Holbát „varázsolta”. Ám folyók ide vagy oda, a kettős település mégsem a vizéről lett nevezetes, hanem a söréről, hiszen azt talán az egykor régen élt Hans/Hanuš is szerette. A modern sörgyárat viszont 1874-ben bizonyos Josef Müllschitzky alapította meg a Jeseník hegység páratlan szépségű – és ma természetvédelmi – területén. A hegyi forrásvíz a jó sör alapja, ami a sörök nevében is tükröződik: a Šerák hegycsúcs nevét éppúgy sör viseli, mint az annak magasságát jelölő számot, az 1351-et. A gyár környékén és a környező kisebb településeken szinte csak ez a fajta sör kapható: de hát miért is hagynák el a környéken lakók azt, ami jó? Aki pedig nem olyan szerencsés, hogy ott éljen, immár az is kóstolhatja a Holba termékeit, szem előtt tartva a jelmondatot: Ryzí pivo z hor, azaz: tiszta sör a hegyekből.



Legfontosabb díjaink



10°
4,2%



A hanušovicei Holba gyár ügynevezett alapsöre. Egy nyári könnyű világos sör, 10° szárazanyag-tartalommal. Alapsör, amit azonban szinte bárhol és bármikor fogyaszthatunk – a csehek ebben jó példával járnak elől, ennek köszönhetően nyerte el a Csehország söre díjat többek között. 4,2%-os alkoholtartalma mellett íze csak közepesen kesernyés, amiből következően a hölgyek sem szoktak ellenállni neki – miért is tennék?



11°
4,7%



Ennek a sörnek 11°-os a szárazanyag-tartalma, amihez 4,7% alkoholfok társul. Vagyis nem kell tőle megijedni: iható, sőt egyenesen inni való. Csúcsélmény, a neve is mutatja: Šerák, az a hegy, ahonnan a víz jön a sörhöz. A Holba csak úgy hívja: sőrei zászlóshajója. Az a fajta hétköznapi sör, ami a mindennapok élvezetét hordozza magában, de fogyasztás révén a hétköznap immár ünneppé érik.



11°
4,7%



Ennek a sörnek a neve magyarul is vonzó hangzású: Šerák, mint ser. A Holba félbarna söréről van szó, de hazai tájakon inkább vörös sör néven fut. Színét a borostyántól kölcsönözte, nevét pedig a közelben magasodó Šerák hegycsúctól, amely nevével is hirdeti a Holba söreinek finomságát. Enyhe kávées zamat, kereken kesernyés íz, 11° szárazanyag- és 4,7% alkoholtartalom: kell még valamit mondani?



12°
4,7%



Ez az a sör, ami újraértelmezi a mély sárga szín fogalmát, vagyis kár ragozni: a pusztá megjelenése is lenyűgöző. De nem a színe miatt szeretjük ezt a szüretlen világos sört. 12° a szárazanyag-tartalma, alkoholfoka enyhébb: 4,7%. Topkategóriás termék, olyan zamattal, ami megkívánja, hogy újra és újra teszteljük. Tökéletesen kerek ízvilág, a szüretlen sörök csúcsragadozója.



12°
4,8%



Egy klasszikus fekete sör a Holba tiszta hegyi vízből. Meggyőző szín, kerek íz, büszke hab, ráadásul frissen csapolva: ez így együtt a legfényesebb bizonyíték arra nézve, hogy a csehek a barna sör terén is nagyhatalomnak számítanak. A főleg világos sőreiről ismert Holba, megmutatta, hogy a kiváló alapanyag és a pallérozott szaktudás együtt bármilyen típusú sörből a maximumot tudja kihozni.



12°
5,2%



A hanušovicei gyár egyik arca, ha lehet ilyet mondani folyadékra. Igazi világos sör, 12° szárazanyaggal, 5,2% alkohollal. A magasabb súlycsoportok versenyzője tehát, ám mégis lehet nagyobb mennyiségben fogyasztani. Ezzel együtt a különleges alkalmak ünnepi söre is lehet: sokoldalú játékos. Premium kategória: nomen est omen.



13,51°
6,2%



A Holba gyár egyik csúcssöre – de szó szerint az. A titokzatosnak ható 13,51 ugyanis két dolgot jelez egyszerre: a sör szárazanyag-tartalmát egyfelől, másfelől pedig a Šerák hegycsúcs magasságát. 6,2%-os alkoholtartalma a viszonylag erősebb sörök közé emeli a 13,51-et, kalandorok ne kíméljék. Csúcsra fel!



2,2%



A Holba Brusinkája igazi nyári idénysör: gyakorlatilag bárki ihatja, hiszen 2,2%-os alkoholtartalma épp csak színezi a vörösáfonyás ízorgiát. Kirándulás, kertiparti, bármilyen nyári alkalom: a Brusinka azonnali felüdülés. A gyümölcsös sörök királynője.



2,5%



Egy könnyűsúlyú versenyző a Holbától – ám súlycsoportja legjobbjá. Másképp aligha vitte volna haza a 2015-ös PIVEX aranyérmét. Hétféle gyógynövény ízesíti a kristálytiszta hegyi vízből főzött sört, amelynek aromája semmivel nem téveszthető össze. Alkoholtartalma mindössze 2,5%, úgyhogy bárki ízesítheti nyári napjait ezzel a kiváló, a manapság mindinkább teret hódító ízesített sörök mezonyét képviselő itallal.



Ha valaki ellátogat Brünnbe, érdemes tenni egy kitérőt mintegy 25-30 kilométerre, megtekintendő a Černá Hora nevezetű morva falucsát. Pontosabban inkább megízlelendő: innen ugyanis 1298-ban egy bizonyos Matouš nevezetű birtokos állítólag helyi sört vitt szekereivel a Templo mos Lovagrend egyik birtokadományozási ünnepségre, amivel nagy sikert aratott. Hogy mi ennek a jelentősége? Azt, hogy ez így volt-e pontosan, nem tudjuk, de az nem véletlen, hogy 1530-ból már írásos emlék őrzí, hogy helyben főzik a sört. Méghozzá jó sört, mert a főrendű Lichtenstein és az Auersperg család másképp aligha tulajdonolja a gyárat a későbbiekben. Igaz, cseh és morva földön egyáltalán nem volt szokatlan, hogy főnemesek sört főzetnek. Egészen 1802 májusáig így volt ez, amikor is a napóleoni háborúk nyűgeit újabb csapás tetézte: a gyár a malátázóban keletkezett tűz miatt teljesen porig égett. A tűrhetetlen állapoton úrrá lettek a jó morvák, nagy levegőt véve újjáépítették a főzdet. A 19. században a Geislerek, a Nebel-Türkheimek, a Pereira-Arnsteinek, majd August Fries birtokolta a Főnixként újraéledő üzemet: utóbbi nevéhez köthető 1871 és 1873 között a modern gyár felépítése. A 20. század további tulajdonosváltásokat, majd államosítást hozott magával egészen a legutóbbi rendszerváltásig, de egy dolog mit sem változott: a sörök remek mivolta.

Legfontosabb díjaink



Černá Hora Forman
Alkoholmentes

A fekete hegyek egyik spéci söre: alkoholmentes ugyan, de ezt alig lehet megmondani. Miért is? Mert a Černá Hora a 10°-os, egyébként 4%-os alkoholfokkal rendelkező Kern nevezetű félbarna söréből készül a remek ital vákuumos/membrános lepárlás útján. Ez azt takarja, hogy az íze szinte megegyezik vele – de aki szemet vet erre a vörös szépségre, nem kényszerül döntésre, hogy iszik vagy vezet.



Černá Hora Tas
10°
4,0%

Černá Hora, azaz fekete hegy a 16. század óta a söreiről híres. Ezek egyik legjobbika a nem túl erős, kellemesen nyárias, világos sör, a Tas a maga 10° szárazanyagával és enyhe 4,0%-os alkoholtartalmával. A névnek viszont nincs köze a Vuk kacsájához, Tášhoz: a sörgyár első fennmaradt írásos említése 1530-ra datálható, ekkor pedig egy testvérpár birtokolta: Tas és Jaroslav. Előbbi emlékét őrzí e sör.



Černá Hora Kvasar
14°
5,7%

Mindenki hallott már mézsörrel, ugye? De a mézes sör sem kutya, sőt. A Černá Hora mesterei is tudják ezt, így született meg 14°-kal és 5,7%-os alkoholtartalommal a Kvasar. Csak az élmény édes, mint a méz, a Kvasar maga a sör keserűségének varázsát hozza. Olyan ital, amelyből senki sem ivott egyszer – a szerelem életre szól és ismétlést kíván.



Černá Hora Matouš
11°
4,2%

A Matouš a Černá Hora gyár világos söreinek taborát erősíti. Jellegzetes komlós aromája és kesernyés íze teszi igazán egyedivé. Ezt a különleges ízvilágot egy speciális aromás komlónak köszönhetjük, ami igen csak aktív résztvevője volt a Matouš megalkotásának.



Černá Hora Sklepní
10°
4,0%

Egy könnyű, 4,0%-os sör egyenesen a pincéből, de szinte szó szerint. A szűretlen morva pincésör a maga könnyű szőkeségével és kifejezetten karakteres illatával a nyári nagy italozások alapsöre lehet. Fialatos, vidám, könnyű és nagyon harmonikus íz, tökéletes egyensúlyban. Igazi, jó értelemben vett ivósör, amit kóstolgatva az ember csak egyre tud gondolni: jöhet még egy. S mindehhez még szűretlen is. Van kérdés?



Černá Hora Granát
12°
4,5%

Írány a barna sörök világa, méghozzá egy olyan ital révén, amelynek íze gránátként robban. Pedig csak 4,5%-os az alkoholtartalma, ráadásul a szárazanyag-tartalma is derekas: 12°. Klasszikus barna „ležák” ez a sör, amelynek meghatározó eleme a maláta kávéssága, de úgy ám, hogy az édeskés íz nem nyomja el, hanem kiemeli a sörös keserűséget. Ha szomjazunk, csak dobjunk egy Granátot, nem fogunk csalódni!



Černá Hora Velen
12°
4,8%

Velen, a madarász a névadója ennek a bajor hagyományokba oltott, ám mégis igazi cseh, szűretlen búzasörnek, amely 4,8%-os az alkoholtartalmát és 12°-os szárazanyag-tartalmát köszönheti a szakértelemnek, amellyel készült. Gyönyörű szín, kicsit mézes ízvilág: nyáron igazán hűsítő ital.



Černá Hora Páter
11°
4,1%

E sör az egyház tiszteletére nevel a 19. és 20. század fordulóján élt Vincenc Ševčík pap és politikus emlékét őrizve. Ez a bölcs ember - akinek része volt a sörgyár létrejöttében - tudta, hogy a lélek és a test egységet alkot. Megkóstolva tehát e sört, ne feledjük mit is mondott Benjamin Franklin: „A sör annak bizonyítéka, hogy Isten szeret minket és azt szeretné, hogy boldogok legyünk.”



1291 meghatározó évszám volt a morvaországi Litovel város életében: a víz mellé ekkor ugyanis felzárkózott a sör. A víz ugyanis meghatározó elem: nem ok nélkül hívják a festői szépségű várost Hanákvöld Velencéjének, aminthogy az sem pusztán a véletlen szeszélyes játéka, hogy címerében és zászlajában halakat láthatunk. Ebben az évben azonban felkereste a várost II. Vencel, a cseh jó királya és ha már ott járt, akkor megadományozta a települést a sörfőzés jogával. Lemérték a sörmérföldet, és Litovel városa innentől kezdve a sörről is ismert volt. Nem csoda, hiszen tudott, hogy a jó sör alapja a jó víz, ez pedig adott volt: talán épp ezt ismerte fel a bölcs király. A jog azt is jelentette, hogy mintegy 10-12 kilométeres sugarú körön belül csak a város főzhette és árulhatta a sört törvényesen. A joggal éltek is, majd a 18. században, nevezetesen 1770-ben már egy sörgyár készítette a kiváló nedűt. 1893-ban aztán már a kapitalizmus törvényeinek megfelelően megalakult a modern nagyüzem is, mégpedig úgy, hogy igen gyorsan sikerre vitte termékeit: 1906-ban Bécsben egy nemzetközi gasztronómiai kiállításon, 1911-ben Brunnben egy cseh nemzeti termékkiállításon nyert aranyérmet. A gyár sikertörténete pedig azóta is folyik, mint a jó sör: ma már 13 különféle sör alkotja a szortimentet, jelezve, hogy a cseh/morva tradíciók mellett az újdonságokra is nyitott a Litovel.

Legfontosabb díjaink



Litovel Moravan

11°
4,6%



Egy 11°-es szárazanyag-tartalmú, 4,6%-os alkoholfokkal rendelkező sör, amely, ha bemutatkozna, névjegyén nem az állna, hogy cseh, hanem az, hogy morva. Szó szerint: Moravan. A Litovel városában működő sörfőzde alapsöre büszke lokálpatrióta, cserébe a táj lakói is büszkén fogyasztják. De semmi beszükülés: bárkinék jó szívvel ajánljuk ezt a kiegyensúlyozott, finom sört. Tanuljuk meg szeretni a morvákat!



Litovel Pšeničný Ležák

11°
4,7%



A morvaországi Litovel, „Hanákvöld Velencéje” sokféle söréről nevezetes. Nem maradhatott hát ki a szortimentből a búzasör sem. Könnyű, 4,7%-os alkoholtartalom jellemzi ezt a karakteres illatú, rendkívül üdítő, 11° szárazanyag-tartalmú, „szőke” italt. A könnyű nyári esték itala elsősorban, de mivel semmiféle illemszabály nem szól a búzasörök fogyasztásáról, bármikor és bárhol lehet belőle inni. A könnyed felfrissülés garantált.



Litovel Premium Dark

Schwarzbier
12°
4,8%



Vajon mi kell ahhoz, hogy valaki átálljon a sötét oldalra? Alighanem egy olyan minőségű igazi barna, sötét fekete sör (németesen: schwarzbier), amit a Litovel kínál azoknak, akik nem félnek lépni. 12° szárazanyag-tartalom, 4,8% alkohol. Nem meglepő, hogy ilyen minőséget tud az asztalra tenni a gyár: ugyan „csak” 1893-ban alapították, de a városban 1291 óta főznek sört legalább. Tapasztalat, tudás, szív – úgy érezni a sötét oldal erejét?



Litovel Černý Citron

4,0%
free: max 0,5%



Citromízű banán? Nem, hanem egy barna, sötét igazából fekete sör citrommal. Erre bizony van igény: merész, de nyerőnek bizonyuló kombináció. Mindössze 4,0% alkohollal bír ez az újhullámos sör, amely merészen rúgja be az ajtót udvarias kopogás helyett. Fiatalos lendület, sportos küllem, magával ragadó íz. A citrom, amint új értelmet ad a fekete sörnek. Ez a Černý Citron.



Litovel Pomelo

max 0,5%



Hogy mi az a pomelo? Talán többen tudják, mint azt hogy kicsoda Pom Pom. Sokan, de nem elegen. Tegyük hát ellene! S ha már orvosolni akarjuk tudásunk hiányosságát, tegyük úgy, hogy a sörhöz is legyen köze. Képzeljünk el, hogy a jóféle alkoholmentes sör bemutatja nekünk szerelmét, a pomelót. E magával ragadó szerelem gyümölcse pedig egy üdítősen friss, bármikor és bárhol iható sör, a Litovel Pomelo. Dőreség volna, ha nem kapna esélyt. Ha pedig kap...



Litovel Free

Alkoholmentes



Milyen az, amikor egy sört szabadon lehet szeretni? Éjjel, nappal, otthon, utazás közben, sötét vezeték közben? Ezt a korlátlan szabadságot adja meg a Litovel Free. Egy alkoholmentes sör, amely azonban hozza a Litoveles karaktert: nem csoda, hiszen ugyanabból a kiváló vízből készül, mint a gyár többi söre. Make me free – ez a jelszó, ha a Litovel Free kerül a korsóba. Korlátlanul.

PERMON
CRAFT BREWERY

Legfontosabb díjaink



A Permon sörök igencsak messziről érkeznek hazánkba, Sokolov-ból, ami Karlovy Vary közelében a német határnál található. A város régi sörfőzési hagyományokra tekint vissza, mivel feljegyzések alapján 1488-ban főztek már itt sört. A modern sörfőzés alapját Ladislav Sas és Jan Rada urak teremtették meg a településen. Az első főzetek elkészítésénél szerencsére maguk mellett tudhatták Josef Krysl-t a cseh söripar jól ismert és megbecsült alakját, aki sok-sok éves Pilsner Urquell-es tapasztalattal a háta mögött sietett segítségükre. Neki köszönhetőek az első saját főzetek receptjei is. Az üzem a mai modern cseh mikro-sörgyárak jeles képviselője. Míg az idősebb cseh korosztály ragaszkodik a hagyományos sör típusokhoz (Svetly-Polotmavy-Tmavy), addig a fiatalabbak keresik az újat és igénylik a változatoságot. Így sorra jelennek meg a piacon IPA, EPA, APA, búza, stout stb. sörök is. Különlegességük miatt érdemes a Permon söreit mellett megállni, vagy akár végleg leragadni!

A túloldalon látható állandó kollekciónkon túl, szezonális termékeinkről érdeklődjön kollégáinknál.



Permon Světlý Ležák Filtrovaný

11°
4,1%



Vajon miért néz olyan szúrós szemmel a kalapos úr a Permon 11°-os sörének címkéjén? Talán nem ivott eleget a 4,1%-os alkoholtartalmú italból? E kiváló világos sört tényleg lehetetlen megenni: alacsony alkoholfoka okán szinte permanensen fogyasztható, főleg a nyári napokban, hetekben. E pasztörizálatlan remeket tán Louis Pasteur is megkóstolná.



Permon Winter Ale

13°
5,5%



Egy igazi téli Apa 13° szárazanyag-tartalomra és 5,5% alkoholra kalibrálva. Igazi Permon-termék: nem a cseh tradíciók talaján termelt, hanem a modern sörfőzés egyik ikonikus sör típusa. A minőség azonban a cseh hagyományokat idézi, vagyis tökéletes elegye a réginek és újnak, külön vonzerejét pedig a hidegben sem fázó, a címkén is ábrázolt hótündérke bája kölcsönzi – és nem, nem csak télen finom!



Permon P.A.P.A.

12°
5,0%



A Permon P. A. P. A. söre nem valamiféle atyai viszonyra utal, hanem a cseh és amerikai kultúra sajátos ötvöződésére, aminek szerelemgyermeké ez a sör: Permon American Pale Ale. Pilseni maláta és citrusos amerikai komló elegyedik e sörben, kalandra hívva az újdonságokra nyitott, vállalkozó szellemű sörbarátokat.



Permon P.I.P.A.

12°
5,8%



Egy jó pipára rágyújtani mindig élmény, de mi van akkor, ha ez a P. I. P. A folyékony? Nem, nem a vízi pipa sajátos értelmezéséről beszélünk, hanem a Permon Indian Pale Ale-ről. A szárazanyag-tartalma legalábbis tiszteletet parancsoló: 12°. Az alkohol 5,8%: mindez pedig egy tisztességes IPA-t eredményez, amely azonban magán viseli a cseh jellegzetességet is.



Permon Black I.P.A.

13°
5,7%



A jó pipát feketére lehet szívni, de ezt a pipát nem szívni kell, hanem főzni – aztán pedig meginni. A Permon P. I. P. A. „fekete testvére” ez a kiváló ital, aminek az egyedi minőséget 13°-os szárazanyag-tartalom és 5,7%-os alkohol biztosítja. Ha Sokolov környékén elhangzik, a kérdés: „Kérsz egy feketét?”, ma már senki sem a kávéra gondol.



Permon Hopper

15°
6,3%



A Permon azoknak a söröknek a „nagy” mestere, amelyek cseh földön is az újhullámot képviselik. E vonulatot kiválóan példázza a Permon Hopper. Igazi komlós csoda, amit a neve is mutat (Hopper), de a citrusosság és a maláta aromája is ott van e kerek, szép IPAban. A Permon Hopper sorozat Chinook komlóval készült ezen verziója pedig a primus inter pares, vagyis: első az egyenlők között.



Permon Sherpa

16°
7,5%



Ha valaki a csúcsokra tör, nem nélkülözheti a sherpák hathatós segítségét. Egy sherpának pedig erősnek kell lennie. Ezért erős a Permon Sherpája is, amelynek 16°-os szárazanyag-tartalma magával hozza a 7,5%-os alkoholszintet is. A Sherpa némi amerikai komlóval fűszerezett kiváló Pale Ale. Ne féljünk az erejétől, mert az gyengédséggel és finom ízzel párosul. Hódítsuk meg segítségével a csúcsokat.



Permon Stout

12°
5,0%



Egy igazi cseh úr, ám sötét tónusokkal operáló angol eleganciával. Ez a Permon Stout. 12° szárazanyag-tartalom és 5,0% alkoholfok a garancia a minőségre. Nem elhanyagolható a háromféle angol komló és a három különböző maláta sem, ami nélkül aligha csettinthetne elégedetten egy igazi Stout-rajongó cseh, ha megízleli ezt a fekete remeket. De csettint – nem ok nélkül. Angol íz – cseh sör. Ez a Permon Stout.



Permon Pšeničné

11°
5,0%



Az érett búza sárga színe köszön vissza a 11°-os szárazanyag-tartalommal készült, 5,0%-os alkoholfokkal bíró sör címkéjén. Nem véletlen, hiszen egy kiváló búzasörrel beszélünk, ami teljessé teszi a Permon szortimentjét. A címke régi időket idéz meg: bizakodó tekintettel indul a munka frontjára egy nő és egy férfi, avagy ki tudja hova indulnak? Egy bizonyos, búzasör üdíti őket: előtte, utána, helyette.



A Chodova Planá ódon mész kő pincéire épült sörgyár a Chodovar. A sörgyárról a legkorábbi feljegyzések 1573-ból származnak. Címerében egy kutya található, kinek a neve Albi. Albi a középkorban az alyal a tündöklő képességgel írta be nevét a helyi történelembe, hogy kiszagolta a legjobb vízforrásokat a környéken. 1861-ben a sörgyár egy hatalmas tűzben teljesen leégett. Elképzelhető, ahogy a sörgyár munkásai fejüket ijedten az égő épület felé, majd a sörrrel teli vödrök felé, aztán tanácstalanul ismét az épület felé fordítják és valószínűleg az épület teljes megsemmisüléséig ezt ismételtgették. Tisztában voltak vele hogy az a sör a vödrökben minden kincset megér. Így Earl Berchem, az akkori tulajdonos 1862-ben kénytelen volt újjáépíteni az üzemet. Ez az üzem működik a mai napig és készíti a Chodovar söröket. Azzal büszkélkedhetnek, hogy ők az utolsó igazi cseh családi sörfőzde, ahol Csehország leglágyabb vizéből készítik sörüket kizárólag cseh alapanyagokból.

Legfontosabb díjaink



Chodovar Zámecký Ležák Special

13°
5,1%



A Chodovar remeke, a 13°-as szárazanyag-tartalmú, 5,1% alkoholt tartalmazó sör igazi klasszikus darab: a cseh komló aromája és a maláta tökéletes összhangban van. Fehér húsokhoz, halakhoz ajánlott sör, amely azonban magában is megállja a helyét. Vonzerejét növeli a Chodovarra jellemző „bambisüveg”, amely tökéletesen csomagolja a kifejezetten aranyszínű italt. A Chodovar zászlóshajója, amely magabiztosan szeli a sörhobos vizeket, bárki ül a kormányánál.



Chodovar Skalní Polotmavý

12°
5,0%



A Chodovar vörös (csehül polotmavý) versenyzője szintén a cseh tradíciók és a nemzetközi trendek keveredéséből született. Kellemesen itatja magát, enyhe gyümölcsös karakter is jellemzi, amely kiválóan illeszkedik az 5,0%-os alkoholtartalomhoz. A vörös söröket a hölgyek is feltűnően kedvelik, ez sem kivétel. De hát nem is lehet, hiszen Chodova Planában termelik, ott, ahol fürödni is lehet a sörben, hiszen a városban sörfürdő várja a vendégeket. A Chodovar „címerállata”, Albi, a labrador is szereti a vizet: a legenda szerint ő lelta meg a forrást, ami a sör alapját adja.



Chodovar Zámecké Černé

10°
4,2%



Vajon mi kell ahhoz, hogy valaki átálljon a sötét oldalra? Alighanem egy olyan minőségű igazi barna, söt fekete sör (németesen: schwarzbier), amit a Chodovar kínál azoknak, akik nem félnek lépni. 10° szárazanyag-tartalom, 4,2% alkohol. Nem meglepő, hogy ilyen minőséget tud az asztalra tenni a gyár, hiszen már 1573 óta főznek sört Chodova Planában. Tapasztalat, tudás, szív – ugye érezni a sötét oldal csábítását?



Cégünk, a Beer Board Kft. autentikus cseh sörök hazai forgalmazásával foglalkozik. Célunk az értékesítés mellett a cseh sör és sörkultúra hiteles megismertetése, a minőségi sörivás népszerűsítése a mennyiségi fogyasztással szemben. Meg akarjuk mutatni a magyar embereknek, hogy a sör nemcsak egy buborékos folyadék, hanem ízében és színvilágában rendkívül változatos, frissítő, finom, egészséges nedű. Cégünk tehát elkötelezett híve a mértékletes, ám minőségen alapuló alkoholfogyasztásnak. Kóstoljon bele söreinkbe, ismerje meg azok készítésének titkait, izgalmas történelmüket, és világossá válik az Ön számára is, hogy a sör sokkal több, mint „csak” egy ital.
Na zdraví!



Beer Board Kft.

2030 Érd, Bajcsy-Zsilinszky út 117.
központi: beerboard@beerboard.hu
rendelés: rendeles@beerboard.hu
Facebook: BeerBoard Official

Gács-Babiczký Beáta
irodavezető
06 30 630 0500
beata.gacs@beerboard.hu