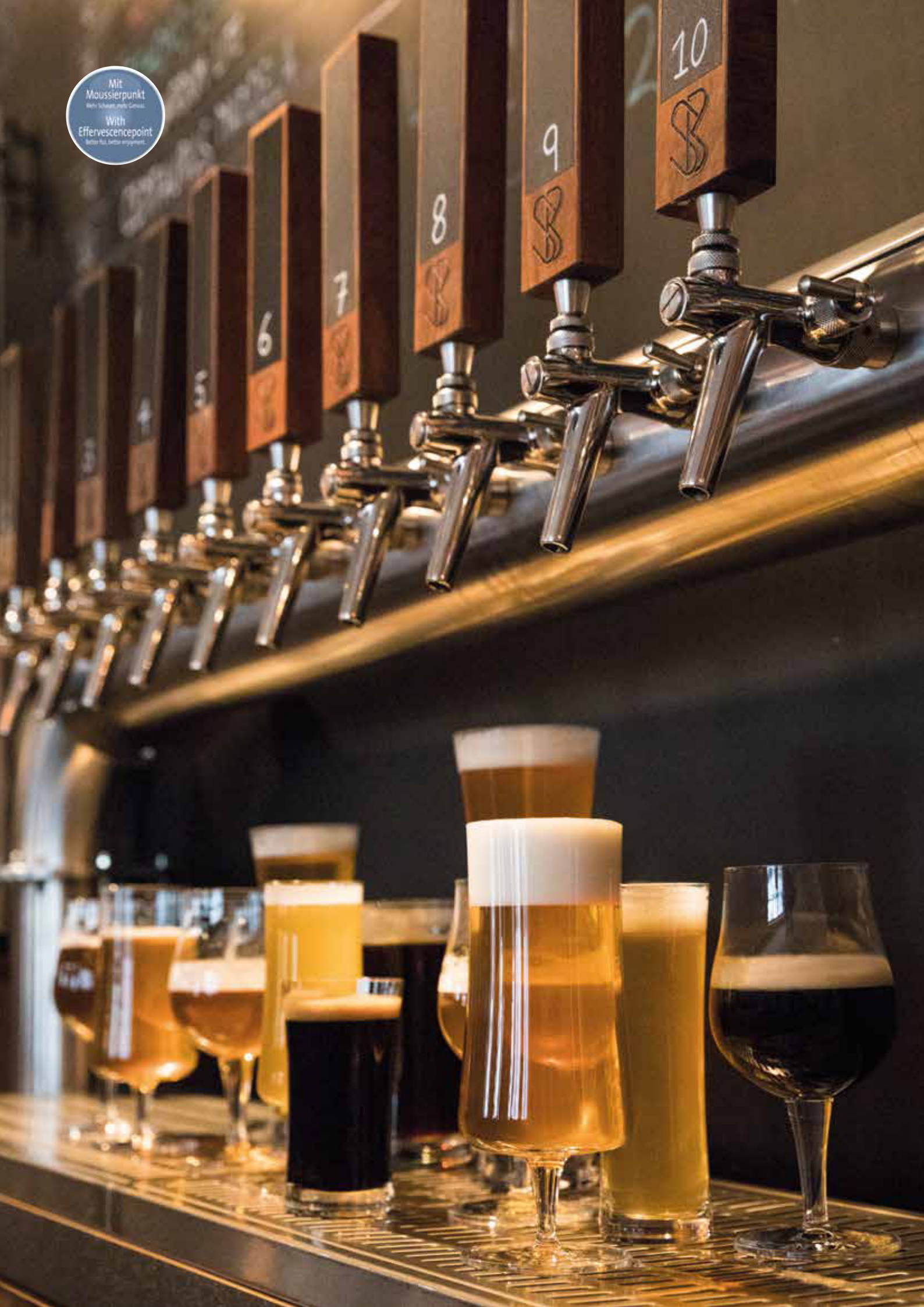


BEER PROFESSIONAL





BEER BASIC.

FÜR DIE BESTEN BIERE DER WELT.

Vielfalt, neue Geschmackserlebnisse und Gourmetbiere sind Trendthemen in Szenebars und in der gehobenen Gastronomie. Die Serie BEER BASIC ist mit ihren eleganten Formen der perfekte Begleiter für ganz unterschiedliche Biere: von Pils über Helles bis hin zu Weizenbier oder kräftigem Schwarzbier.

BEER BASIC wurde für die besten Biere der Welt entwickelt – die Anforderungen der anspruchsvollen Biergeniesser aber auch der internationalen Gastronomie wurden berücksichtigt. Die dezent taillierten Gläser sind nach oben hin leicht ausgestellt. So ermöglichen sie dem Schaum, sich zu entfalten. Die BEER BASIC Gläser bieten Liebhabern gepflegter Bierkultur die richtige Form für perfekten Genuss. Besonderes Highlight: ein Moussierpunkt, wie man ihn nur von Sekt und Champagnergläsern kennt. Ein für das Auge kaum sichtbarer Punkt im Glasboden löst im Bier gebundene Kohlensäure und sorgt so für mehr Perlage und besseren Schaum. Dadurch schmeckt das Bier länger wie frisch gezapft und macht auch optisch eine perfekte Figur im Glas.

BEER BASIC.

FOR THE WORLD'S BEST BEERS.

Variety, new taste experiences, and gourmet beers are hot topics in trendy bars and upscale gastronomy. Whether pilsner, wheat beer, or rich dark beer, the BEER BASIC series with its elegant shapes is the perfect companion for a wide range of beer types.

BEER BASIC was developed for the world's best beers – to meet the requirements of demanding beer connoisseurs as well as those of the international gastronomy. The subtly tapered glasses are slightly flared toward the top, which allows the foam head to unfold. Designed for lovers of advanced beer culture, BEER BASIC glasses offer the right shape for perfect drinking enjoyment. As a special highlight, they feature an effervescence point, which until now has only been known in sparkling wine and champagne glasses. A tiny point in the bottom of the glass, barely visible to the naked eye, dissolves the carbon dioxide bound in the beer to enhance carbonation and foam. As a result, beer keeps its fresh draft taste much longer and also looks perfect in the glass.

Bier – Beer



8710/0,5 l
Weizenbier *
Wheat Beer *

H. 255 mm · 10.0 in
Ø 86 mm · 3.4 in
711 ml · 24.0 oz

115 269
EAN 4001836046435



8710/0,3 l
Kleines Weizenbier *
Wheat Beer small *

H. 217 mm · 8.5 in
Ø 74 mm · 2.9 in
451 ml · 15.2 oz

115 270
EAN 4001836046442



8720/0,5 l
Lager *
Lager *

H. 204 mm · 8.0 in
Ø 88 mm · 3.5 in
678 ml · 22.9 oz

115 271
EAN 4001836046459



8710/0,2 l
Bierglas Kölsch *
Beer Glass German Lager *

H. 166 mm · 6.5 in
Ø 61 mm · 2.4 in
307 ml · 10.4 oz

120 047
EAN 4001836094542



8720/0,6 l
Pint *
Pint *

H. 161 mm · 6.3 in
Ø 90 mm · 3.5 in
602 ml · 20.4 oz

115 272
EAN 4001836046466



8720/0,2 l
Bierglas Alt *
Beer Glass German Pale Ale *

H. 119 mm · 4.7 in
Ø 65 mm · 2.6 in
262 ml · 8.9 oz

120 049
EAN 4001836094566



8730/0,4 l
Pils *
Pilsner Beer *

H. 191 mm · 7.5 in
Ø 81 mm · 3.2 in
513 ml · 17.3 oz

115 274
EAN 4001836046480



8730/0,3 l
Pils *
Pilsner Beer *

H. 178 mm · 7.0 in
Ø 77 mm · 3.0 in
405 ml · 13.7 oz

115 273
EAN 4001836046473



8730/0,2 l
Bierglas Pils *
Beer Glass Pilsner *

H. 173 mm · 6.8 in
Ø 76 mm · 3.0 in
283 ml · 9.6 oz

120 051
EAN 4001836094580



8648/1
Bierdegustationsglas *
Beer Tasting Glass *

H. 228 mm · 9.0 in
Ø 88 mm · 3.5 in
486 ml · 16.4 oz

117 709
EAN 4001836073059

* mit Moussierpunkt
* with Effervescence Point



Martin Simion



CRAFT

CHALLENGE YOUR SENSES



Das Stout ist ein obergäriges Bier, das sich durch eine dunkle, meist tiefschwarze Farbe, einen malzigen Geschmack und einen cremigen Körper auszeichnet. Der ausladende Kelch und ein breiter Oberflächenspiegel von Beer BASIC CRAFT STOUT schaffen eine perfekte Optik und bietet viel Raum für die Entfaltung kräftiger Malzaromen von Kaffee, Schokoladen und Karamell. Der schmale Glaskörper schafft Eleganz, liegt gut in der Hand und ist zudem noch stapelbar. Ein idealer Partner für Stout, Baltic Porter, Schwarzbier oder ein Brown Ale.

Stout is a top-fermented beer distinguished by a dark, usually deep black colour, a malty flavour and a creamy body. The top-heavy glass and extra wide rim of the BASIC CRAFT STOUT create the perfect look and allow plenty of room for the hearty malt aromas of coffee, chocolate and caramel to unfold. The narrow neck of the glass lends an air of elegance, fits well in the hand, and is suitable for stacking. An ideal partner for stout, Baltic porter, dark beer or a brown ale.



Typisch für Wheat- und Weizenbier ist ein sanft malziger Geschmack kombiniert mit Bananen-, Frucht- und Hefearomen und der Würzigkeit von Koriander, Nelke. Das BEER BASIC CRAFT WHEAT erinnert ein wenig an ein Weißbierglas, es unterscheidet sich jedoch durch die Bauchigkeit in der Mitte und die Verengung nach oben hin: Die leichte Bauchigkeit gibt den Aromen die Möglichkeit sich gut zu entfalten, um dann im schmälere Kamin gebündelt zu werden - ideal für prickelndes Kristallweizen, Hefeweizen oder eine dunklen Weizenbock.

Typical of wheat beer and Weizenbier is a soft malty taste combined with banana, fruit and yeast aromas and the spiciness of coriander and cloves. The BEER BASIC CRAFT WHEAT is reminiscent of a traditional wheat beer glass but features a bulgy middle that tapers off towards the rim. This lightly bellied form allows the aroma to unfold and then gather in the narrower chimney – ideal for tingling crystal wheat beer, wheat beer (Hefeweizen), or a dark wheat bock.



Das India Pale Ale (kurz: IPA) ist ein stark hopfenbetontes obergäriges Bier und wird oft mit amerikanischen Hopfen wie Cascade, Citra oder Chinook gebraut. Charakteristisch sind die leicht grünen, grasigen Noten von Bitterhopfen, ebenso die fruchtigen Aromen, wie z.B. Citrus, Mango oder Litschi. BEER BASIC CRAFT IPA ist leicht nach außen geprägt und lässt so das Bier breit auf die Zungen treffen - stark hopfige Aromen wie beim Double- oder Imperial IPA aber auch die malzigen Noten eines Black IPA kommen so deutlicher zur Geltung.

India Pale Ale (short: IPA) is a strongly hopped, top-fermented beer often brewed with American hop varieties, such as Cascade, Citra or Chinook. Hallmarks of this ale are the light green, grassy notes of bitter hops as well as fruity aromas, such as citrus, mango or lychee. The BEER BASIC CRAFT IPA curves slightly outwards, allowing the beer broad contact with the tongue – the strong hoppy aromas common to Double or Imperial IPA but also the malty notes of a Black IPA can then be fully savoured.



Charakter, Duft, Aroma, Sensorik: Die neue Bierkultur ist extrem vielseitig und beeindruckt mit einer großen Aromenwelt von malzig-süßlich über cremig-karamellartig bis zu fruchtbetont oder hopfig. Das BEER BASIC CRAFT TASTING bringt mit seiner elegant bauchigen Form die fruchtigen Aromen der Hefe und kräftigen Malzaromen perfekt zur Geltung. Durch die nach außen gewölbte Öffnung des Glases wirkt der Bierfluss auf der Zunge - der Biergeschmack wird so deutlich verbessert.

Character, fragrance, aroma, sensation: The new beer culture is extremely multifaceted, impressing with a world of aromas ranging from malty-sweet, creamy and caramel-like to fruity or malty. The elegant bellied form of the BEER BASIC CRAFT TASTING brings out both the fruity aromas of yeast and hearty malt aromas. The slightly flared rim of the glass facilitates the flow of beer to the tongue – greatly improving the flavour.



DAS PERFEKTE GLAS FÜR DIE NEUE BIERBEWEGUNG.

BEER BASIC CRAFT widmet sich mit seinem Formenkanon den neuen, handwerklich gebrauten Craftbieren von IPA bis hin zu Stout, Dark Ale oder Wheat Beere. Gemeinsam mit Experten hat ZWIESEL KRISTALLGLAS ein Konzept entwickelt, das perfekt an die Vielfalt der Aromen dieses neuen Genusstrends angepasst ist. Für diese Biere gibt es jetzt mit BEER BASIC CRAFT drei neue Becherformen, die mit einem schmalen unteren Part perfekt in der Hand liegen und die intensivere Aromen hervorragend zur Geltung bringen.

THE PERFECT GLASS FOR THE NEW BEER MOVEMENT.

The shape assortment of BEER BASIC CRAFT is dedicated to new craft beers, ranging from IPA to stout, dark ale, or wheat beers. ZWIESEL KRISTALLGLAS worked with experts to develop a concept that perfectly matches the variety of flavors in this new gourmet trend. BEER BASIC CRAFT now offers three glass shapes for these beers that excel at emphasizing the more intense flavors and feature a narrow bottom that fits perfectly in the hand.





Neu/New

Neu/New

Neu/New



8910/0,4 l
Wheat*
Wheat*

H. 180 mm · 7.1 in
Ø 84 mm · 3.3 in
543 ml · 18.4 oz

120 712

EAN 4001836106672



8910/0,3 l
Ipa*
Ipa*

H. 180 mm · 7.1 in
Ø 69 mm · 2.7 in
365 ml · 12.3 oz

120 711

EAN 4001836106405



8920/0,3 l
Stout*
Stout*

H. 156 mm · 6.1 in
Ø 88 mm · 3.5 in
480 ml · 16.2 oz

120 713

EAN 4001836106696



8818/0,3 l
Craft Beer*
Craft Beer*

H. 171 mm · 6.7 in
Ø 85 mm · 3.3 in
373 ml · 12.6 oz

119 781

EAN 4001836089746

* mit Moussierpunkt
* with Effervescence Point



Bier – Beer



6070/0,5 l
Bavaria: Weizenbier
Bavaria: Wheat Beer
H. 252 mm · 9.9 in
ø 84 mm · 3.3 in
690 ml · 23.3 oz
837 267
EAN 4001837106923



5537/0,3 l
Pilsner: Pils
Pilsner: Pilsner Beer
H. 227 mm · 8.9 in
ø 80 mm · 3.1 in
410 ml · 13.9 oz
329 978
EAN 4001837138627



6222/0,3 l
Bruessel: Pils
Bruessel: Pilsner Beer
H. 207 mm · 8.1 in
ø 69 mm · 2.7 in
410 ml · 13.9 oz
865 493
EAN 4001837459425

