



## **Sortenduo mit traditionellem Auftritt**

# **Mit Grevensteiner Ur-Radler wird's bierig-erfrischend**

- **Gastronomische Landbierkultur erlebbar**
- **In kultiger 0,5-l-Steinie-Flasche erhältlich**

Mit einem naturtrüben Grevensteiner Ur-Radler sorgt die Brauerei C. & A. Veltins rechtzeitig zum Frühling für eine bierige Erfrischung ganz im traditionellen Auftritt der altherwürdigen Steinieflasche. Schon auf den ersten Blick zeigt das Grevensteiner Ur-Radler mit kräftigen Honigfarben und feiner Naturtrübung seinen eigenen, natürlichen Charakter. Die ausgewogene Mischung aus 48% Grevensteiner Original und 52% Zitronenlimonade verleiht dem Grevensteiner Ur-Radler ein facettenreiches Aromenspiel aus Vollmundigkeit und fruchtig-frischer Zitrone. „Wir haben ein Radler komponiert, das unserem Grevensteiner Original als bierige Erfrischung zur Seite gestellt wird“, so Dr. Volker Kuhl, Geschäftsführer Marketing/Vertrieb der Brauerei C. & A. Veltins. „Gerade für Bierfreunde, die traditionelle Spezialitäten zu schätzen wissen, schafft das Ur-Radler einen spritzigen Genussmoment.“ Schon beim ersten Schluck verbinden sich die leichten Honig- und Mandelnoten des Grevensteiners harmonisch mit dem echten Zitronensaft. „Das Ur-Radler Grevensteiner Herkunft präsentiert sich nach dem Einschenken mit einer ausgeprägten Schaumkrone – für alle Sinne eine anregende Empfehlung“, so Dr. Kuhl.

## **Zitronig-spritziger Spezialitäten-Genuss für alle Sinne**

Bei dieser Spezialität lassen sich die frisch-fruchtigen Zitrusnoten in Kombination mit einem leichten Malzeindruck schmecken und werden sogleich durch ein angenehmes Honigaroma ergänzt. Dabei sind ein leichter Unterton nach gebrannten Mandeln und eine dezente Hopfennote erfahrbare. Im Antrunk eröffnet eine erfrischende Spritzigkeit den weichen Körper des Ur-Radlers. Das Fruchtaroma wird durch eine leichte



Honigsüße ergänzt. Eine kaum spürbare Bittere rundet das Geschmackserlebnis perfekt ab. Im Abgang entwickelt sich ein fruchtbestimmter und ausgewogener Gesamteindruck des Grevensteiner Ur-Radlers.

Mit diesem Biermischgetränk in traditioneller Anlehnung an die gastronomische Landbierkultur macht die Brauerei C. & A. Veltins aus dem Grevensteiner Original ein Sortenduo. Altehrwürdiges Brauhandwerk wird wieder lebendig – ganz in der Tradition der Zwillingbrüder Carl und Anton Veltins zu Beginn des letzten Jahrhunderts! Die historische 0,5-l-Steinflasche ist das Gebinde, mit dem sich die Brauerei C. & A. Veltins über Jahrzehnte identifiziert hat. Mit historisch anmutendem Etikett und sympathischer Versiegelung über dem Kronkorken lebt die Historie in der traditionellen Mehrwegflasche im Grevensteiner Sortenduo wieder auf.

#### **Produktporträt:**

Grevensteiner Ur-Radler ist ab sofort in folgenden Gebinden in Handel und Gastronomie erhältlich:

16 x 0,5-l-Steinflasche, Mehrweg

4 x 0,5-l-Steinflasche (4er-Träger/Open Basket), Mehrweg

#### **Ansprechpartner**

Ulrich Biene, Telefon: 02934 – 959 325, [ulrich.biene@veltins.de](mailto:ulrich.biene@veltins.de)

Weitere Informationen der Brauerei C. & A. Veltins im Internet verfügbar:  
[www.bierpresse.de](http://www.bierpresse.de), [www.veltins.de](http://www.veltins.de), [www.vplus.de](http://www.vplus.de)