



Rohstoffe und Brauverfahren finden Wertschätzung

„Öko-Test“ honoriert Qualität von Veltins Pils mit „sehr gut“

- **Seit 1926 wird aus weichem Brauwasser frisches Pils**
- **Beweis für bewährtes Reinheitsgebot von 1516**

Beste Qualität verdient ein kristallklares Urteil: Die Zeitschrift „Öko-Test“ gibt Veltins Pils in der neusten Untersuchung die Bestnote „sehr gut“! Das harmonische Geschmacksbild sowie die charaktervolle Schaumblume haben innerhalb der Verkostung überzeugt – die Tester zögerten nicht mit dem bestmöglichen Prädikat. Damit erneuert „Öko-Test“ ihr gutachterliches Ergebnis, das Veltins Pils bereits 2009 die Note „sehr gut“ beschert hatte. „Das erfreuliche Gesamtergebnis bestätigt unsere Philosophie des hohen Qualitätsanspruchs, den wir für den Pils-Kenner mit sichtbar hoher Kontinuität und damit Verlässlichkeit ausstatten“, sagt Dr. Volker Kuhl, Geschäftsführer Marketing/Vertrieb anlässlich der Vorstellung der Ergebnisse von „Öko-Test.“ Es sei der glaubwürdige Beweis, dass sich das Reinheitsgebot von 1516 gerade aufgrund seiner Jahrhunderte alten Tradition als berechenbar bewährt habe. Beste Sommergerste, erntefrischer Hopfen aus traditionsreichen Anbaugebieten und das besonders weiche Quellwasser machen die Qualität des frischen Veltins Pils aus. Carl Veltins war es, der 1926 die Entscheidung fällte, in Grevenstein nur noch nach Pilsener Brauart zu brauen. Analysen des Quellwassers in Berlin und München hatten ihn zuvor in seiner Entscheidung bestärkt. Die Abstimmung des Brauprozesses brachte dann das wohlschmeckende Ergebnis: ein Pils namens Veltins von genussvoller Frische und milder Würze. Und diese Qualität ist schmeckbar, testbar und beweisbar.