

ZWIESEL KRISTALLGLAS

BEER PROFESSIONAL

HOTEL / RESTAURANT / CATERING / BAR

SCHOTT
ZWIESEL

Tritan®
International patent



Hopfen, Malz und handwerkliche Braukunst sorgen für einzigartigen Bier-Gusto. Das richtige Bierglas erzeugt das perfekte Mundgefühl und fördert die Aromenentfaltung.

Hops, malt and artisanal brewing provide a unique beer flavour. The right beer glass creates the perfect feel in the mouth and promotes the development of flavours.



ES LEBE DAS BIER!

In den letzten Jahrzehnten hat Deutschlands beliebtes Gersten-Getränk sehr gelitten. Doch die Brauer haben sich etwas Neues einfallen lassen und uns Biergenießern macht der neue Genuss heute wieder richtig Spaß. Sprach man früher von Einheits-Pils, Fernsehbirer und Gerstensaft sind heute Lager, Helles und Weizen wieder richtig hipp. Ein richtiger Boom ist entstanden und dafür sorgen die kleinen Mikro-Brauereien mit ihren handwerklich produzierten Spezialbieren. Aus England, USA und Skandinavien schwappten aromaintensive Bierspezialitäten nach Deutschland. Die modernen Craft-Biere haben oftmals Bioqualität, sind mit besonderen Hopfen gebraut oder mit Früchten vergoren. So entstehen unter anderem einzigartige Aromen nach Blüten, Malz, Schokolade und der Nachhall am Gaumen ist feinwürzig und ausgiebig anhaltend.

Klar, dass handwerklich hergestellte Biere auch besondere Gläser benötigen, die Geschmack und Aroma besonders extrahieren können. ZWIESEL KRISTALLGLAS präsentiert Ihnen mit BEER PROFESSIONAL eine einzigartige Bierglasserie, die dem heutigen Zeitgeist entspricht, äußerst funktional ist und vor allem die jeweilige Charakteristik eines Bier-Stils hervorhebt.

Probieren geht über Studieren!

Alexander Kohnen
Internationaler Bierexperte


LONG LIVE BEER!

Germany's popular barley drink has suffered greatly over the past few decades. The brewers have come up with something new, though, and we beer connoisseurs are enjoying the pleasure once again today. While we used to speak of unification pilsner, TV beer and barley juice, the terms lager, pale and wheat are back in fashion today. A real boom has emerged and the small micro-breweries with their hand-crafted specialty beers are responsible for this. From England, the USA and Scandinavia, flavour-intensive beer specialties have spilled into Germany. The modern craft beers often have organic quality, are brewed with special hops or fermented with fruits. Among other things, this results in unique aromas of blossoms, malt and chocolate, and the aftertaste on the palate is delicate and persistent.

Of course, handmade beers also require special glasses which can particularly extract taste and flavour. With BEER PROFESSIONAL, ZWIESEL KRISTALLGLAS presents you with a unique beer glass series that corresponds to today's zeitgeist, is extremely functional and, above all, emphasises the characteristic of each particular beer style.

Trying is better than studying!

Alexander Kohnen
International beer expert

The image shows three glasses of beer on a wooden table. From left to right: a tall, slender glass filled with a golden beer and a thick head of foam; a shorter, wider glass filled with a dark, stout-like beer and a thick head of foam; and another tall, slender glass filled with a bright yellow beer and a thick head of foam. The background is a wall with several framed pictures or posters, slightly out of focus.

Je heller ein Bier-Stil ist und je mehr Kohlen-
säure er aufzeigt, desto schmaler darf ein
Glas sein. Die Bierkrone bleibt länger erhal-
ten, feinste Hopfenaromen entfalten sich
und die delikate Bitternis sorgt für einen lang
anhaltenden Biergeschmack.

*The paler the beer style and the more carbonic
acid it displays, the narrower the glass should
be. The head of the beer lasts longer, the finest
hops aromas unfold and the delicate bitter-
ness ensures a long lasting beer taste.*



Die Bierrevolution hat begonnen! Außer-
gewöhnliche Biere verlangen imponie-
rende Gläser, die Aroma und Geschmack
authentisch hervorbringen.

*The beer revolution has begun! Exception-
al beers require impressive glasses that
authentically promote flavour and taste.*





WEIZENBIER

Weizenbiere haben viel Füllvolumen, sind gehaltvoll und schmecken leicht süßlich. Ein Klassiker mit deutlicher Glasgröße und genügend Platz zur Schaumbildung.

WHEAT BEER

Wheat beers have a lot of filling volume, are rich in content and are slightly sweet. A classic with a significant glass size and enough space for foam formation.

WEIZENBIER SCHMAL

Die kleinere Weizenbiereglasvariante wird geprägt von der schmalen Silhouette. Das Weizenbier ist länger frisch und die angenehme Kühle wird bewahrt.

NARROW WHEAT BEER

The smaller wheat beer glass variety is characterised by its narrow silhouette. The wheat beer stays fresh longer and the pleasant coolness is preserved.

LAGER

Ein Lager ist ein helles, untergäriges Bier, welches weniger gehopft wird. Der vollmundige Geschmack und die reife Aromatik verlangen zur besten Entfaltung nach einer zylindrischen Glasform.

LAGER

A lager is a pale, bottom-fermented beer which is less hopped. The best development of the full-bodied taste and ripe aromatics demands a cylindrical glass form.

PINT

Der Begriff Pint steht für ein britisches Biermaß und ist für alle hellen Biere besonders geeignet. Gerne wird das Bier bis zum Rand eingefüllt. Eine Schaumkrone ist bei diesem Glas unerwünscht.

PINT

The term "pint" stands for a British beer measurement and is particularly suitable for all pale beers. The beer is easily filled to the rim. A head is not desirable in this glass.

KÖLSCH

Nicht umsonst heißt im deutschen Volksmund dieses Glas „Stange“. Das geringe Füllvolumen und der geringe Durchmesser verringern den Verlust der Kohlensäure. Ein Kölsch prickelt deshalb lange frisch am Gaumen.

KOELSCH

It is not for nothing that this glass is called the "Stange" [rod or pole] in the German vernacular. The low filling volume and small diameter reduce the loss of carbonic acid. As a result, a Koelsch (beer from Cologne) sparkles freshly on the palate for a long time.

ALTBIERGLAS

Die typische Becherform zeichnet dieses Bierglas aus. International wird ein Bier mit dunkler Farbe, malzigen und rauchigen Aromen als Pale Ale bezeichnet. Die zylindrische Glasform liegt besonders gut in der Hand.

PALE ALE GLASS

The typical cup shape distinguishes this beer glass. Internationally, a beer with a dark colour and malty and smoky aromas is referred to as pale ale. The cylindrical glass form feels particularly good in the hand.



PILS 0,4 LITER

Ein Pilsener ist ausgewogen herb, verfügt über viele florale Aromen und wird besonders kühl getrunken. Im Sommer ist die große 0,4-Liter-Pilstulpe besonders beliebt.

PILS 0,3 LITER

Die beliebte Glasgröße sorgt für eine gute Geschmacks- und Aromenbildung. Genießer schätzen den leicht bitteren Geschmack und den langen Nachhall bei einem Pils.

PILS 0,2 LITER

Frisch gezapft und in kleinen Gläsern schmeckt ein Pils besonders gut. Die Temperatur wird sehr gut gehalten, die Schaumkrone bleibt lange erhalten und die Füllmenge lädt zu einem zweiten Glas ein.

DEGUSTATIONSGLAS

Das Profiglas! Funktionell wie ein Weinglas entwickelt, entfaltet sich bei geringer Füllmenge die volle Intensität und der Geschmack eines Bieres.

CRAFTBEER

Handwerklich gemachtes Bier entfaltet sich in diesem Glas perfekt. IPAs, Stouts, Witbeer oder Double zeigen beispielhaft und in Perfektion die Bitternote, den Malzgeschmack und das Aroma.

PILSNER 0.4 LITRES

A pilsner has a well-balanced bitterness, has many floral aromas and is drunk particularly cool. In the summer, the large 0.4-litre pilsner tulip glass is particularly popular.

PILSNER 0.3 LITRES

The popular glass size ensures a good formation of flavour and aroma. Gourmets appreciate the slightly bitter taste and long finish of a pilsner.

PILSNER 0.2 LITRES

A pilsner tastes particularly good freshly tapped and in a small glass. The temperature is kept very well, the head lasts for a long time and the filling quantity invites you to have a second glass.

BEER TASTING GLASS

The professional glass! Functionally developed like a wine glass, the full intensity and taste of a beer unfold at a low filling quantity.

CRAFT BEER

Handmade beer unfolds perfectly in this glass. IPAs, stouts, witbeers or doubles display the bitterness, malt flavour and aroma perfectly.



Je dunkler und kräftiger ein Bier-Stil ist, desto großflächiger darf der Bierspiegel sein. Warmer Sauerstoff sorgt für nachhaltigen Malzduft, großartige Cremigkeit und kräftige Rezenz.
The darker and more powerful the beer style, the larger the surface of the beer may be. Warm oxygen ensures long-lasting malt aroma, great creaminess and strong appeal.



NEU/NEW

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



NEU/NEW

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



NEU/NEW

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



NEU/NEW

88818 / 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



**BEER BASIC.
MIT MOUSSIERPUNKT.**

Vielfalt, neue Geschmackserlebnisse und Gourmetbiere sind die Trendthemen in Szenebars ebenso wie in der gehobenen Gastronomie. Die Serie BEER BASIC ist mit seinen eleganten Formen der perfekte Begleiter. Gemeinsam mit Experten haben wir ein Konzept entwickelt, das den Genuss und den Geschmack jetzt noch besser zur Geltung bringt: den Moussierpunkt. 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 bessere Figur im Glas.

BEER BASIC wurde für die besten Biere der Welt speziell für die hohen Ansprüche der Gastronomie entwickelt. Sechs Becher, sowie drei Pilsgläser auf Fuß bieten Liebhabern gepflegter Bierkultur die richtige Form für perfekten Genuss. Die dezent taillierten Gläser sind nach oben hin leicht ausgestellt. So ermöglichen sie dem Schaum, sich zu entfalten. Speziell für die Gastronomie entwickelt, widmet sich das BEER TASTING Glas ganz den Aromen und Geschmacksnoten unterschiedlicher Biersorten.

**BEER BASIC.
WITH EFFERVESCENCE POINT.**

Variety, new taste experiences and gourmet beers are the hot topics in scene bars and upscale gastronomy. The series BEER BASIC by SCHOTT ZWIESEL is the perfect companion. In cooperation with experts we have now developed a concept which clearly enhances the enjoyment and taste of gourmet beers: the effervescence point. A point at the bottom of the glass which is almost invisible releases the carbon dioxide which is bound in the beer and thus provides for more perlage and plenty of foam. Thus the beer tastes longer as freshly tapped and optically also cuts a good figure in the glass.

BEER BASIC was developed for the best beers of the world, especially for the high demands of the gastronomy. Six sizes of tumblers for various types of beer plus three stemmed Pilsner glasses always offer aficionados of stylish beer culture the right shape for perfect enjoyment. The mildly tapered glasses widen slightly toward the top to provide ample space for the beer's fizzy "head" to develop. Specially developed for the gastronomy the Beer Tasting Glass completely dedicates itself to the aromas and tastes of the different types of beer.

Bier – Beer

						
8710/0,5 l Weizenbier * Wheat Beer *	8710/0,3 l Kleines Weizenbier * Wheat Beer small *	8720/0,5 l Lager * Lager *	8720/0,6 l Pint * Pint *	8730/0,4 l Pils * Pilsner Beer *	8730/0,3 l Pils * Pilsner Beer *	8648/1 Bierdegustationsglas * Beer Tasting Glass *
H. 255 mm · 10.0 in ø 86 mm · 3.4 in 711 ml · 24.0 oz	H. 217 mm · 8.5 in ø 74 mm · 2.9 in 451 ml · 15.2 oz	H. 204 mm · 8.0 in ø 88 mm · 3.5 in 678 ml · 22.9 oz	H. 161 mm · 6.3 in ø 90 mm · 3.5 in 602 ml · 20.4 oz	H. 191 mm · 7.5 in ø 81 mm · 3.2 in 513 ml · 17.3 oz	H. 178 mm · 7.0 in ø 77 mm · 3.0 in 405 ml · 13.7 oz	H. 228 mm · 9.0 in ø 88 mm · 3.5 in 486 ml · 16.4 oz
115 269 EAN 4001836046435	115 270 EAN 4001836046442	115 271 EAN 4001836046459	115 272 EAN 4001836046466	115 274 EAN 4001836046480	115 273 EAN 4001836046473	117 709 EAN 4001836073059

* mit Moussierpunkt
* with Effervescence Point





ZWIESEL KRISTALLGLAS



Zwiesel®
ZWIESEL KRISTALLGLAS AG
Dr.-Schott-Straße 35
D - 94227 Zwiesel
Fon +49 (0) 99 22. 98 - 0
Fax +49 (0) 99 22. 98 - 300
www.schott-zwiesel.com