

PAVELKANT / ISTOCK / GETTY IMAGES PLUS VIA GETTY IMAGES



AUSGABE 5

- Alkoholfreie Biere & Radler
- Radler
- Weizenbiere Länderkampf

ANZEIGENSCHLUSS 27.04.
DRUCKUNTERLAGENSCHLUSS 29.04.
ERSCHEINUNGSTERMIN 08.05.

AUSGABE 7-8

- Pils around the World

ANZEIGENSCHLUSS 23.06.
DRUCKUNTERLAGENSCHLUSS 25.06.
ERSCHEINUNGSTERMIN 03.07.

AUSGABE 10

- Märzen, Lager & Zwickel

ANZEIGENSCHLUSS 22.09.
DRUCKUNTERLAGENSCHLUSS 24.09.
ERSCHEINUNGSTERMIN 02.10.

AUSGABE 12

- Bockbier
- Unter- u. obergärige Spezialitäten

ANZEIGENSCHLUSS 24.11.
DRUCKUNTERLAGENSCHLUSS 26.11.
ERSCHEINUNGSTERMIN 04.12.

KONTAKT



ANZEIGEN- & MEDIENBERATUNG

Wolfgang Schmid, DipWSET
Selbständiger Medien- und Anzeigenberater
Schwerpunkt Wein, Bier & Spirituosen
M +43 699 180 50 180
E ext.w.schmid@wirtschaftsverlag.at

HERAUSGEBER, MEDIENINHABER UND VERLEGER

Österreichischer Wirtschaftsverlag GmbH
Lassallestraße 7a, Unit 5, Top 101-1, 1020 Wien
T +43 1 54664 0
M office@wirtschaftsverlag.at
E www.wirtschaftsverlag.at



CHEFREDAKTEUR

Alexander Grubling
Chefredakteur ÖGZ, Biersommelier
T +43 1 546 64 361
E a.gruebling@wirtschaftsverlag.at

ANZEIGENSERVICE

T +43 1 54664 444
E anzeigenservice@wirtschaftsverlag.at

ABOSERVICE

T +43 1 54664 135
E aboservice@wirtschaftsverlag.at

Das bierige Bier

Talbrauerei: Das perfekte Bier als universeller Speisenbegleiter

Die „Talbrauerei“ ist seit mehr als 100 Jahren in Familienbesitz. Sie ist in der Region tief verwurzelt und bezieht alle benötigten Rohstoffe aus der unmittelbaren Umgebung. Die Palette der gebrauten Biere reicht vom Märzen und Pils hin bis zum Weizen- und Craftbier, aber auch alkoholfreien Bier.

Helles Bernstein, in der Nase sehr fruchtige Duftnoten, Cassis, Orange, Mandarine und Brombeere. Weicher, cremiger Antrunk, lieblich malzetonter Körper. Im Geschmack fruchtdominant mit dezenter Hopfennote. „Warum nicht zu einem geschmorten Schweinsbauch servieren?“



Talbrauerei //
Original Märzenbier / 5,3% / 11,9°
www.talbrauerei.com

Ich bestätige hiermit meine Teilnahme beim nächsten **ÖGZ Bier** Überblick.

Anzahl der eingereichten Biere:

Bezeichnung lt. Etikett:

Stammwürze:

Alkoholgehalt:

Bitte senden Sie uns unverbindliche Basisinformationen der Brauerei:

.....
.....
.....

ECKDATEN

1/6 Seite in der **ÖGZ**

Redaktionelle Erwähnung der Sieger im Newsletter und auf **gast.at**

1 Imagebild + 1 Flaschenfoto (mind. 300 dpi)

Für die Bewertung benötigen wir bitte sechs Flaschen.

€ 320,- pro Einreichung*

.....

Unterschrift/Stempel – retour an:

M +43 699 180 50 180

E ext.w.schmid@wirtschaftsverlag.at