

*The perfect glass for the new beer movement.*  
**BEER BASIC**

Variety, new taste experiences and gourmet beers are hot topics, not just in hip bars but also at high-end restaurants. With its elegant shapes, the BEER BASIC range makes the perfect companion for new hand-brewed craft beers from pilsner and lager to stout and pale ale. We at ZWIESEL KRISTALLGLAS have been working with experts to develop a concept that is perfectly attuned to the variety of aromas in this new gourmet trend. A particular highlight: an effervescence point previously only found in champagne and sparkling wine glasses. A point in the bottom of the glass that is hardly visible to the naked eye releases the beer's carbon dioxide, thereby creating more effervescence and better froth. The beer thereby tastes freshly tapped for longer and looks perfect in the glass. BEER

BASIC has been developed for the world's best beers – bearing in mind the requirements of both sophisticated beer drinkers and of the international gastronomy segment alike. Three new handy sizes have been developed for pilsner, Kölsch/German lager and Altbier/pale ale for tastings and intensive enjoyment. The subtly tapered glasses widen slightly towards the top. This enables the froth to fully unfold. These new compact sizes supplement the range with four tumblers each for beer as well as two pilsner glasses with stems. BEER BASIC offers enthusiasts of elegant beer culture the right shape for perfect enjoyment.

**ZWIESEL KRISTALLGLAS**



Umweltschonend Hergestellt  
 Environmentally friendly production



Klar & brilliant  
 Clear & Brilliant



Bleifrei  
 Lead-free



Doppelt bruchfest  
 Break Resistant



Hergestellt in Deutschland  
 Made in Germany



Besonders spülmaschinenfest  
 Especially dishwasher-safe



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



Order-Nr. 120003/2017, Technische Änderungen vorbehalten / Technical Details are subject to change Fotografie: Holger Albrich



**BEER BASIC**

Für die besten Biere der Welt.  
 For the world's best beers.

Das Glas der Profis.  
 The glass of the professional.



Mit  
 Moussierpunkt  
 With  
 Effervescencepoint  
 Better froth, better enjoyment

**Das perfekte Glas für die neue Bierbewegung  
 BEER BASIC.**

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 die neuen, handwerklich gebrauten Craftbiere von Pils und Lager bis Stout und Pale Ale. Gemeinsam mit Experten hat ZWIESEL KRISTALLGLAS ein Konzept entwickelt, das perfekt an die Vielfalt der Aromen dieses neuen Genusstrends angepasst ist. 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 wurde für die besten Biere der Welt entwickelt – die Ansprüche der anspruchsvollen Biergeniesser aber auch der internationalen Gastronomie wurden berücksichtigt. Für Tastings und den intensiven Genuss wurden drei neue, handliche Größen für Pils, Kölsch/German Lager und Alt/Pale Ale entwickelt. Die dezent taillierten Gläser sind nach oben hin leicht ausgestellt. So ermöglichen sie dem Schaum, sich zu entfalten. Diese neuen, kompakten Größen ergänzen die Serie mit je vier Bechern für Bier, sowie zwei Pilsgläsern auf Fuß. BEER BASIC bietet Liebhabern gepflegter Bierkultur die richtige Form für perfekten Genuss.





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.



8710/0,5 l  
**Weizenbier \*  
Wheat Beer \***  
H. 255 mm · 10.1 in  
ø 86 mm · 3.4 in  
703 ml · 23.8 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



8720/0,6 l  
**Pint \*  
Pint \***  
H. 157 mm · 6.2 in  
ø 89 mm · 3.5 in  
603 ml · 20.4 oz  
115 272  
EAN 4001836046466



8648/1  
**Bierdegustationsglas \*  
Beer Tasting Glas \***  
H. 228 mm · 9.0 in  
ø 88 mm · 3.5 in  
486 ml · 16.4 oz  
117 709  
EAN 4001836073059



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  
393 ml · 13.3 oz  
115 273  
EAN 4001836046473



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  
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



BEER BASIC was developed for the best beers of the world, especially for the high demands of the gastronomy. Four sizes of tumblers for various types of beer plus two 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.

\* mit Moussierpunkt  
\* with Effervescence Point