

gustAhr
beer + more

beer from south tyrol



GUSTAHR

La nostra filosofia

gustAhr nasce dall'incontro di tradizione e modernità, dall'unione di passione e raffinatezza.

A guidarci: l'amore per la birra e l'impiego solo di ingredienti accuratamente selezionati. Puntando su prodotti locali d'eccellenza e abilità artigianale diamo vita a birre sincere, autentiche. Ognuna diversa dalle altre, ognuna con un sapore unico. Birre di carattere, birre che conquistano fin dal primo sorso.

Qualità e territorio per birre

eccellenti: ecco la mia promessa, ecco la promessa di gustAhr.

Unsere Philosophie

gustAhr: Wo Tradition auf Moderne trifft und sich Leidenschaft mit Raffinesse verbindet. Unser hoher Anspruch an beste Zutaten und die Passion für das Brauen bilden unser Fundament. Wir setzen auf regionale Qualitätsprodukte und ehrliches Handwerk und erzeugen so Biere mit Profil.

Keines gleicht dem anderen, Jedes ein Geschmackserlebnis für sich. Wir verleihen unseren Bieren Charakter, den man schmecken kann. **Beste regionale Qualität** für die Faszination Bier, dafür stehe ich, dafür steht gustAhr.

BIRRICIFICARE

con passione



Erich Klammer

Titolare | Inhaber



BIER BRAUEN mit viel Leidenschaft



Carlo Castlunger

Birraio | Brauer

Dopo 20 anni di carriera da chef, ho avuto l'opportunità di trasformare la mia passione per la produzione di birra in una professione.

Mi occupo di birra da molti anni, continuo la mia formazione e alleno il mio senso del gusto. Con molta passione e creatività, sono pieno di vigore e mi piace anche provare cose nuove. Per me fare birra è molto più che un lavoro, è una vocazione.

Nach meiner nun 20-jährigen Karriere als Chefkoch, hat sich mir die Chance geboten meine Passion, das Bierbrauen, zum Beruf zu machen.

Seit vielen Jahren befasse ich mich mit dem Thema Bier, bilde mich weiter und schule meinen Geschmackssinn. Mit viel Leidenschaft und Kreativität bin ich voller Elan und probiere auch gerne Neues aus.

Bierbrauen ist für mich nicht nur ein Beruf, sondern eine Berufung.



BIO

A HELLIS



5,0 % Vol. | 0,33 . 0,75 . 15 . 30 | | 12 x 0,33 . 6 x 0,75

Birra chiara, un'armonia di malto e aromatico luppolo bavarese di prima qualità. | Helles Bier mit harmonischem Geschmack von Malz und edlem bayrischen Aromahopfen.

- ~ Giallo paglierino | Strohgelb
- ~ Carattere equilibrato | Ausgewogener Charakter
- ~ Una chiara esemplare | Helles wie es sein soll

INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo*, luppolo*, lieviti

ZUTATEN: Wasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe

*biologico | ökologisch

A GOLDANS

BIO



5,3 % Vol. | 0,33 . 0,75 . 15 . 30 | | 12 x 0,33 . 6 x 0,75

Birra di frumento rinfrescante, corposa, dal gusto forte e lievemente fruttato. | Erfrischendes Weißbier, vollmundig mit kräftigem Geschmack und leichtem Fruchtaroma.

- Giallo oro | Goldgelb
- Prodotto con il metodo tradizionale del decotto | Gebraut mit traditionellem Dekoktionsverfahren
- Non filtrata ad alta fermentazione | Naturtrüb und obergärig

INGREDIENTI: Acqua, malto di frumento*, malto d'orzo*, luppolo*, lieviti

ZUTATEN: Wasser, Weizenmalz*, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe

*biologico | ökologisch

BIO



A KUPFRANS

5,5 % Vol. | 0,33 . 0,75 . 15 . 30 | | 12 x 0,33 . 6 x 0,75

Birra Märzen corposa con gradevole aroma di luppolo e delicatamente amara. | Märzen Bier mit kräftigem Körper, angenehmem Hopfenaroma und milder Bittere.

- ~ Ramata | Kupferfarben
- ~ Spiccata presenza di malto | Malzbetont
- ~ Beverina | Süfflig

INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo*, luppolo*, lieviti

ZUTATEN: Wasser, Gerstenmalz*, Hopfen*, Hefe

*biologico | ökologisch

A ZIRBANS



4,7 % Vol. | 0,33 . 0,75 . 15 . 30 | | 12 x 0,33 . 6 x 0,75

Birra luppolata di particolare frizzantezza e straordinarie note di pino cembro, con orzo 100% dell'Alto Adige. | Spritziges hopfenbetontes Bier aus 100% Südtiroler Braugerste mit einzigartiger Zirbennote.

- Giallo chiaro | Hellgelb
- Prodotto locale | Regionales Produkt
- Con il gusto del pino cembro della Valle Aurina | Mit dem Geschmack von Ahrntaler Zirben

INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lieviti, trucioli di pino cembro

ZUTATEN: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe, Zirbenspäne

shop + explore

Scopri i nostri prodotti
nel nostro negozio online:
www.gustahr.com

Entdecken Sie die Produkte
in unserem Onlineshop:
www.gustahr.com

show + taste

Prenotazione per una
degustazione e guida:
nel negozio e shop@gustahr.com

Termine für Degustation
und Führung: Im Geschäft und
shop@gustahr.com

gustAhr S.r.l. . GmbH

Ahrn 87
39030 San Giovanni . St. Johann
Valle Aurina . Ahrntal (BZ)
+39 0474 646517

info@gustahr.com
www.gustahr.com



Kontrollstelle | Organismo di controllo
autorizzato dal MIPAAF IT BIO 013
Landschaft Italien | Agricoltura Italia
Kontrolliertes Unternehmen | Operatore
controllato n. BZ-02339-B

