



Seit Generationen braut die Brauerei aus Velké Popovice nach allen Regeln der Braukunst das meistgetrunkene tschechische Bier.

Das überraschend leichte **Premium Lager** wird nur mit den besten Zutaten und einer großen Portion guter Laune gebraut. Böhmischer Aromahopfen und verschiedene Malzsorten machen das beliebte Lager zu einem Klassiker.

Das **Kozel Dark** mag zwar auf den ersten Blick einen sehr intensiven Eindruck machen, doch das täuscht: Bierliebhaber dürfen sich auf ein erfrischend leichtes und spriziges Bier freuen.

Gastfreundschaft und Großzügigkeit waren und sind immer noch ein großer Bestandteil der Kozel Philosophie. Mit diesen Werten inspiriert Kozel bis heute Menschen dazu, sich mit Freunden gesellig und miteinander an einen Tisch zu setzen und ein kühles Bier zu genießen.

"Kozel schmeckt immer gut, aber in Gesellschaft lässt es sich einfach noch besser genießen!"



Kozel: ein Bier voller Überraschungen

Auf dem diesjährigen Bar Convent Berlin (BCB) brachte Kozel eine neue Sensation auf den Tisch:
Kozel Dark mit Zimt-Schaum und Kozel Dark mit einem Kaffee- oder Zimt-Rand.

Dieses besondere Geschmackserlebnis war der absolute Renner auf dem BCB - jeder wollte die Neuheiten probieren.

Kozel Dark mit Zimt:

Der mit Zimt bestäubte Schaum eines Kozel Darks verleiht dem Bier eine würzige Note und hebt die Süße hervor.

Kozel Dark mit Zimt-Rand:

Kozel Dark getrunken mit einem Zimt-Rand spielt vom ersten bis zum letzten Schluck mit der Süße und der Herbheit des dunklen Lagers.

Kozel Dark mit Kaffee-Rand:

Der Kaffee-Rand verleiht dem dunklem Lager Bier eine Balance zwischen bitter und süß.

