

2 222 lahví nové pivní pálenky

27.10.2025 - | Rodinný pivovar Bernard

Rodinný pivovar Bernard přichází s šestým ročníkem pivní pálenky. Jde o limitovanou edici, která vznikla v počtu 2 222 očíslovaných lahví.

S nápadem rozšířit nabídku o pálenku z piva přišel už před mnoha lety spolumajitel pivovaru Stanislav Bernard, doba covidových omezení byla příležitostí nápad uskutečnit. Experiment se setkal s ohlasem a pálenka je dnes již stálou součástí sortimentu Rodinného pivovaru Bernard.

Počet 2 222 lahví je symbolický – jde o limitovanou edici, ale i přesto má podle pivovarníků skončit hlavně ve skleničkách, nikoliv pouze ve vitrínách. „Především chceme, aby si ji lidi užili. Je to pití pro sváteční příležitosti i pro chvíle odpočinku. Ale samozřejmě nás těší i to, že naši pálenku kupují i sběratelé do archivů a jako investiční alkohol. Lahve prvního ročníku se už po několika měsících prodávaly v aukcích za desetinásobek,“ uvedl ředitel marketingu Tomáš Lipták.

Tajemství výroby zná jediný člověk

Pivní pálenka Bernard 2025 vznikala ze svrchně kvašeného pivního speciálu Bernard Bohemian Ale v lihovaru Zámecké sady Chrámce v CHKO České středohoří. Zde se kompletně hospodaří v režimu bio, ostatně i pod kotly s pivem se při destilaci topí dřevem ze stohektarových ovocných sadů, nikoliv plynem, jak tomu v lihovarech obvykle bývá.

Pálenka obsahuje 50,6 % alkoholu. „Je silná ale jemná, křišťálově čistá. V chuti a vůni lze cítit slad, někdo může vnímat až karamelové tóny a také koření, které je součástí piva Bohemian Ale,“ popisuje pálenku jediný člověk, který zná postup výroby – Jiří Syrovátka, mistr lihovaru v Chrámcích. Přesto nechává do tajemství vzniku pivní pálenky alespoň nahlédnout při prohlídkách své destilérky.

Pivní pálenka Bernard 2025 je dostupná ve značkových prodejnách pivovaru, na e-shopu, přímo v lihovaru a v některých podnicích nabízejících pivo Bernard.

<https://www.bernard.cz/cs/nas-svet/novinky/2-222-lahvi-nove-pivni-palenyky>