**PRESSEMITTEILUNG**

**Neustadt, 23. Februar 2021**

**Britische Bierstile im Februar im Fokus / Beste Ales, Porter und Stouts gekürt / Sonderauszeichnungen gehen an Braufactum, Zombräu und das Riedenburger Brauhaus**

Mit Beginn des Jahres 2021 ist Meininger’s International Craft Beer Award, einer der weltweit renommiertesten Bier-Wettbewerbe, in einen neuen monatlichen und saisonal orientierten Turnus gewechselt. Die Februarverkostung stand ganz im Zeichen obergäriger britischer Bierstile. Die Fachjury aus Biersommeliers, Brauern und weiteren Experten aus Forschung und Lehre verkostete die bei Craftbrauern beliebten Bierstile Porter und Stout sowie eine Bandbreite an Ales – von Blond Ales über Amber und Brown Ales bis hin zu Dark Ales.\*   
Knapp 90 verschiedene Biere stellten sich dem kritischen Votum der Experten, 20 Bieren gelang es, eine Medaille zu erringen. Die jeweils Klassenbesten erhielten zudem eine Sonderauszeichnung.

Über den Titel **„Ale des Jahres“** freut sich die Internationale Braumanufacturen GmbH aus Frankfurt für ihr „BraufactuM – The Brale“. Das Brown Ale der deutschen Craftbier-Pioniere überzeugte die Jury mit einer besonders weichen Malzaromatik, gepaart mit würzig-fruchtigen Hopfennoten und Anklängen an Haselnuss.

Zum **„Porter des Jahres“** kürten die Bierexperten das „Dolden Dark Porter“ aus dem Riedenburger Brauhaus. Der erfolgreichen Bio-Brauerei aus Niederbayern ist mit diesem Bier laut Juryvoting eine besonders gelungene Mischung aus Malz- und Karamellnoten gelungen, in die Aromen von Schokolade und Kaffee perfekt eingebettet sind.

Die Sonderauszeichnung für das **„Stout des Jahres“** vergab die Jury an die junge Craftbiermarke Zombräu, ebenfalls in Niederbayern beheimatet. Den Brüdern Tobias und Bastian Merches gelang es, mit ihrem Imperial Stout „Motor Oil“ in dieser Kategorie die höchste Bewertung einzufahren. Ein intensives Biererlebnis mit 7,5 Vol.-% Alk., einer nahezu öligen Textur und malzdominierten, komplexen Aromen voller Kaffee und Schokolade.

„Das war eine Verkostung auf wirklich hohem Niveau“, zeigt sich Benjamin Brouër, Bierexperte des Meininger Verlags und Vorstandsmitglied des Craft Beer Awards, erfreut. „Die aromatische Bandbreite der verkosteten Biere hat einmal mehr gezeigt, wie bunt und vielfältig die internationale Bierwelt ist.“ Und Christian Wolf, Director Degustation, zieht nach dem Wechsel zu monatlichen Themenverkostungen ein erstes Fazit: „Die Branche hat unseren innovativen Vorstoß positiv aufgenommen. Die neue Systematik spricht sich schnell herum und spielt bereits jetzt ihre Vorteile aus.“

Die nächste Themenverkostung findet Mitte März statt. Dann warten belgische Bierstile sowie Frucht- und Sauerbiere auf die Fachjury.

Eine Übersicht über alle Medaillengewinner der Februar-Verkostung finden Sie hier: www.meininger.de/verkostungen/ergebnisse/craft-beer-award-february-tasting-porter-stout-ales

\*Die Bierstile Pale Ale und India Pale Ale wurden im Februar außer Acht gelassen, sie stehen im Juni 2021 auf der Agenda.

**Über Meininger’s International Craft Beer Award:**

Meininger‘s International Craft Beer Award wurde 2014 vom Meininger Verlag ins Leben gerufen. Bis 2020 fand der Wettbewerb einmal jährlich statt, bis zu 1.200 Bierspezialitäten aus aller Welt wurden von knapp 100 nationalen und internationale Bierexperten blind verkostet.

Mit der Neuausrichtung auf ein monatliches, themenspezifisches Verkostungsformat garantiert der Wettbewerb eine noch detailliertere und nun auch saisonalen Bierspezialitäten offenstehende Verkostung und Beurteilung der eingereichten Biere durch eine ausgewiesene Expertenjury.

Acht Jahre nach seiner Premiere gehört Meininger‘s International Craft Beer Award zu den bedeutendsten Bierwettbewerben. Der Wettbewerb setzt mit seiner Verkostungsmethodik neue Maßstäbe im Bereich der Bierbewertung. Basierend auf dem internationalen 100-Punkte-Schema werden die Biere nicht vergleichend, sondern einzeln nach Aussehen, Geruch und Geschmack von einer Expertenjury ohne Kenntnis des Herstellers bewertet. Zusätzlich beschreibt der Wettbewerb jedes verkostete Bier sensorisch in den für den jeweiligen Bierstil typischen Aromen und Attributen. Hieraus wird ein für den Brauer und Konsumenten verständliches und nachvollziehbares Aromadiagramm erstellt, das einen ersten Eindruck über den Geschmack des Bieres vermittelt.

Der Meininger Verlag ist Herausgeber zahlreicher Getränkepublikationen wie dem Magazin für Bierkultur „Meininger‘s Craft“. Seine Verkostungsexpertise stellt das Medienunternehmen seit mehr als 20 Jahren mit zahlreichen international anerkannten Wein- und Spirituosenwettbewerben unter Beweis.

**Pressekontakt:**

**Nicole Zeisset**

Meininger Verlag GmbH

Maximilianstr. 7-17

67433 Neustadt

Tel.: 06321 89 08 94

E-Mail: [zeisset@meininger.de](mailto:zeisset@meininger.de)

Internet:

[www.craft-beer-award.de](http://www.craft-beer-award.de)

[www.meininger.de](http://www.meininger.de)