

MEININGER'S
INTERNATIONAL
CRAFT BEER
AWARD

PRESSEMITTEILUNG

Neustadt, 21. Mai 2021

Meininger's International Craft Beer Award im Mai 2021:

**Das „Weizenbier des Jahres“ kommt aus dem Brauhaus Faust /
Die besten Sommerbiere 2021 brauen TrueBrew und die Brauerei Kundmüller**

Die Inzidenzzahlen sinken bundesweit, vielerorts darf die Außengastronomie wieder öffnen, und die Menschen freuen sich nach langer Zeit auf das erste Bier in geselliger Runde. Die Biergartenzeit beginnt!

Beim neuen saisonal orientierten Konzept des Meininger's International Craft Beer Award standen daher im Mai leichte, sommerliche Biere (Session Lager und Ales) sowie der Biergartenklassiker Weizenbier im Fokus. Insgesamt über 150 Biere stellten sich in der Blindverkostung dem kritischen Votum der Fachjury, zusammengesetzt aus Biersommeliers, Brauern und weiteren Experten aus Forschung und Lehre. Am Ende des intensiven Verkostungstages durften sich 39 Biere über eine Medaille freuen. „In dieser Sortenzusammenstellung hat sich wieder einmal eindrucksvoll gezeigt, wie sehr Bier als saisonales Getränk durch das Jahr begleiten kann“, berichtet Mareike Hasenbeck, Deutschlands bekannteste Bier-Bloggerin (Feiner Hopfen) und Mitglied des Craft-Beer-Award-Vorstands.

Sonderauszeichnungen als am höchsten bewertete Vertreter ihres Stils erhielten folgende Biere:

Als „**Weizenbier des Jahres 2021**“ darf sich das **Faust Hefeweizen hell** bezeichnen. Die Jury war begeistert von dem spritzigen, milden und frischen Geschmack voller fruchtiger Hefearomen und verlieh dem Bier aus dem Brauhaus Faust in Miltenberg als einziges der Konkurrenz eine Platinmedaille. Einmal mehr konnte die Brauerei mit mehr als 360 Jahren Tradition somit ihr Können unter Beweis stellen.

Wenn sich ein Bier problemlos über eine längere Zeit trinken lässt, spricht man auch von einem **Session-Bier**. Diese Biere drücken beim Alkoholgehalt zwar etwas auf die Bremse, überzeugen dabei dennoch mit einem vollen Aroma und sind so bestens als Sommerbiere geeignet.

Der Titel für das „**Session Ale des Jahres**“, also das beste obergärige Session-Bier, geht an das **Weiherer Summer Ale** aus der fränkischen Brauerei Kundmüller (Craft-Brauer des Jahres 2020). Gleich sechs verschiedene Hopfensorten sorgen für einen fruchtig-hopfigen und sommerlichen Charakter, den die Jury mit einer Goldmedaille honorierte.

MEININGER'S INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD

Zum „**Session Lager des Jahres**“ (die untergärige Variante) kürten die Bierexperten das **Upside Down Session Lager** der True Brue Brewing Company aus München. Die Microbrauerei aus dem Dreimühlenviertel sorgt seit ihrer Gründung im Jahr 2019 in der Craftbier-Szene für Furore. Ihr mit einer Goldmedaille prämiertes Sommerbier punktete mit einem besonders tropisch-fruchtigen Aroma samt milder Kräuternoten.

Bei der nächsten Themenverkostung Mitte Juni stehen mit den Kategorien **Pale Ale und IPA** die zwei Sorten auf der Agenda, mit denen die Craftbierbewegung weltweit ihren Aufschwung erlebt hat.

Eine Übersicht über alle Medaillengewinner der Mai-Verkostung finden Sie hier: <https://www.meininger.de/bier/verkostungen/international-craft-beer-award/ergebnisse>

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. 7-15

67433 Neustadt

Tel.: 06321 89 08 94

E-Mail: zeisset@meininger.de

Internet:

www.craft-beer-award.de

www.meininger.de