**PRESSEMITTEILUNG**

**Neustadt, 1. Dezember 2021**

**Meininger’s International Craft Beer Award im November 2021:**

**Preise für die besten Herbst- und Winterbiere gehen an Hoppebräu, das Riedenburger Brauhaus, Bitburger und die Colombia Craft Brewing Company //**

**Erstmals braufrische Grünhopfenbiere prämiert**

Finale bei Meininger’s International Craft Beer Award 2021. Im November versammelte sich zum letzten Mal in diesem Jahr eine hochkarätig besetzte Fachjury, zusammengesetzt aus Biersommeliers, Brauern und weiteren Experten aus Forschung und Lehre, um die besten Biere des Jahres zu küren. Dem diesjährigen, saisonal angepassten Konzept gemäß standen Herbst- und Winterbiere im Fokus der Verkostung. So hatten die Bierprofis unter anderem die Gelegenheit, erstmals in einem Wettbewerb braufrische Grünhopfenbiere unter die Lupe zu nehmen.

„Aktuell entdecken immer mehr Brauereien den saisonalen Charakter von Bier wieder“, erklärt Benjamin Brouër, Bierexperte des Meininger Verlags. „Besonders Grünhopfenbiere, bei denen die frisch geernteten Hopfendolden verarbeitet werden, gewinnen an Beliebtheit, abzulesen auch an der Anzahl der Teilnehmer bei unserem Award.“

Von Winterböcken über Rauchbier bis hin zu fassgelagerten – insgesamt 136 Biere machten sich im November Hoffnungen auf eine der begehrten Auszeichnungen. Am Ende des Verkostungstages vergab die Jury 4 x Platin, 27 x Gold und 3 x Silber.

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

Zum **Grünhopfenbier des Jahres** kürte die Jury das **Bitburger Grünhopfenbier.** Das naturtrübe untergärige Bier mit 4,1 Vol.% Alk. überzeugte mit seinem spritzig-frischen Geschmack und fein eingebundener Hopfennote, für die erntefrischer Cascade-Hopfen sorgt. Mit dem naturgemäß stark limitierten Bier setzt Bitburger aktuell seine Serie aus saisonalen Sondersuden fort, die mit Bitburger Maibock und Bitburger Winterbock begonnen wurde.

Das **Rauchbier des Jahres** stammt aus dem fernen Kolumbien und wird von der Colombia Craft Brewing Company in Medellín gebraut. Das **Smoked Porter** mit 5,7 Vol.% Alk. punktete bei den Verkosterinnen und Verkostern mit seinem harmonisch eingebundenen Rauchcharakter und konnte eine Goldmedaille ergattern.

Dass die Brauwelt noch viel mehr zu bieten hat als Gersten- und Weizenmalz, zeigt das breite Feld der Biere mit alternativen Getreidesorten als Basis. Besondere Expertise auf diesem Gebiet beweist seit Jahren das Riedenburger Brauhaus mit seinen Urgetreidebieren. Kein Wunder, dass die Jury das **Riedenburger Edelbier Einkorn** im Zuge der Verkostung mit einer Goldmedaille und zugleich als **Bestes Bier mit alternativem Getreide** auszeichnete.

Fassgelagerte Biere zählen zweifellos zu den exklusivsten und anspruchsvollsten Brauspezialitäten. Wer hier punktet, hat seine Expertise eindrucksvoll unter Beweis gestellt. So wie Markus Hoppe von Hoppebräu. Sein **Hoppebräu Slyrs Oak Aged Imperial Stout (Edition 2021)** erntete Höchstnoten, errang eine Platinmedaille und geht mit dem Titel **Holzgereiftes Bier des Jahres** nach Hause. Dieses Imperial Stout reift unter anderem vier Monate in Whiskyfässern aus der bayrischen Slyrs-Destillerie. Ein Biererlebnis der ganz besonderen Art mit Aromen von Whisky, Holz, Dörrobst und Rauch bei 11,2 Vol.% Alk.

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

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

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](mailto:zeisset@meininger.de)

Internet:

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

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