

Das Mahrs Aller Dinge – holt zum zweiten Mal Gold in die Bierstadt Bamberg

Bereits nach der Goldauszeichnung 2010 für „Festtags Weisse“ holte auch „Der Weisse Bock“ nach Platin durch „Genuss Bier Pure“ die Gold-Medaille beim European Beer Star 2013



Über eine der weltweit begehrtesten Auszeichnungen für herausragende Qualität darf sich die Mahrs Bräu aus Bamberg/ Oberfranken freuen: Der Weisse Bock ist bei Europas größtem Bier-Wettbewerb, dem European Beer Star 2013, in der Kategorie **South German-Style Weizenbock dunkel** mit einer **Gold-Medaille** ausgezeichnet worden!

„Dieser Preis ist etwas ganz besonderes für meine Brauer und mich“, erklärt Stephan Michel /Geschäftsführer der Mahrs Bräu „denn das Urteil einer solch fachkundigen Jury belegt doch nachdrücklich, dass wir mit unserer Politik, auf Qualität und hochwertige Rohstoffe zu setzen, absolut richtig liegen.“ Der Weisse Bock zeichnet sich aus durch seine dunkelbraune Farbe mit einem feinen bräunlichen Schaum. Anregender Duft nach Waldhonig, reifer Banane und Sauerkirschen. Dahinter dunkler Kakao und Torf. Sehr gute Rezenz. Schon in den Antrunk mischt sich feine Schokolade. Der Bock riecht nach feuchtem Wald und schmeckt nach dunklen Beeren (Heidelbeeren). Er ist ein obergäriges Starkbier das nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516 gebraut wurde. Hierfür wurden nur regionale und kontrollierte Rohstoffe eingesetzt: feinstes helles und dunkles Weizenmalz, helles Gerstenmalz, Röstmalz, der Bamberger und Steinbach/ Erlangen Mälzerei sowie feiner Aromahopfen aus Wolnzach die Sorte Hallertauer Hersbrucker. Das obergärige Bier wurde mit einer Stammwürze: ca. 16,8 % und erhielt somit einen Alkoholgehalt in vol. % 7,2 Die empfohlene Genießertemperatur liegt bei 8-10°C. Vielleicht sollte dieser Bock „fränkischer Waldgeist“ heißen? Ein Musterbeispiel an Trinkbarkeit – bei einem so die Süße betonenden und üppigen Bierstil. Macht richtig Spaß, wunderbare Frische, Mensch ist der gut!

Die Konkurrenz war so groß wie nie zuvor – insgesamt 1512 Biere aus 40 Ländern nahmen 2013 am Wettbewerb teil. Das bedeutet ein Zuwachs von 11% gegenüber dem Vorjahr! Die Entscheidung fiel am 23. August: Ein 102-köpfiges, internationales Expertengremium hatte in einer ganztägigen Blindverkostung in der Brauakademie Doemens in Gräfelfing die Biere bewertet.

Die Preisverleihung fand am 18. September bei einer Festveranstaltung auf der Drinktec in München statt.

Beim European Beer Star werden die Biere nach rein sensorischen Kriterien bewertet, die auch für jeden Biertrinker gelten: Farbe, Geruch, Schaum und natürlich Geschmack. Alle Biere werden von der Jury, bestehend aus Braumeistern, Biersommeliers und ausgewiesenen Bierkennern, in einer Blindverkostung getestet – die Verkos-

ter kennen nur die Sorten, nicht aber die Marken.

Der European Beer Star Award würdigt besondere authentische, charaktervolle Biere, die geschmacklich und qualitativ überzeugen. In jeder der 51 verschiedenen Bier-Kategorien wird je nur eine Gold-, Silber- und Bronze-Medaille verliehen, der European Beer Star ist damit einer der härtesten Bier-Wettbewerbe weltweit.

Der European Beer Star Award wurde 2004 von den Privaten Brauereien in Kooperation mit der Association of Small and Independent Breweries in Europe ins Leben gerufen mit dem Ziel, die einzigartige Biervielfalt zu präsentieren und zu würdigen. Beim European Beer Star werden nur Biestyle verkostet, die ihren traditionellen Ursprung in Europa haben, teilnehmen können alle Brauereien weltweit.



Eine Auszeichnung nach der anderen für die Goldbrauer einer der authentischsten Brauereien Frankes der Mahrs Bräu in Bamberg. V.l. die Brauer Tim Heim, Andre Kerling, Braumeister Michael Löffler und Braumeister/Geschäftsführer Stephan Michel.

aU – DAS MAHRS ALLER DINGE.
naturbelassenes, unfiltriertes Kellerbier

