

Gold für Egger Bier bei internationaler Qualitätsbewertung

Bregenzerwälder Brauhandwerk überzeugte bei DLG-Qualitätsprüfung

Mit ihren internationalen Tests ist die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) in der Qualitätsbewertung führend in Europa und gemäß internationalen Normen akkreditiert.

Bewertung der Jury

Je nach erreichter Punktezahl erhalten die Biere einen Bronzenen, Silbernen oder Goldenen DLG-Preis. Von 709 eingereichten Proben überzeugte das handwerklich gebraute Egger Bier die Jury und erhielt Gold. Die Jury vergab 4,75 von 5,0 Punkten. In der Begründung wurde die hohe Punkteanzahl bei allen Bewertungskriterien herausgestrichen. Die Ausgewogenheit von Reinheit, Geschmack, Qualität der Bittere und der wichtigen Geschmacksstabilität wurde besonders hervorgehoben.

Höchster Qualitätsanspruch und gutes Handwerk

„Die Goldmedaille ist für mich als Braumeister die Bestätigung unseres Weges. Brauen ist bei uns noch Handwerk, nach traditionell überlieferten Rezepten brauen wir nach dem Einmisch-Verfahren, vergären nach wie vor kalt und drucklos und geben unseren Bieren lange Reife und Lagerzeiten. Auf Pasteurisierung, Kurzzeiterhitzung und Sterilfiltration wird komplett verzichtet und somit bleibt der frische vollmundige Geschmack voll erhalten“ so Diplombraumeister Hinrich Hommel.

Für Luis Weidinger, Geschäftsführer ist es: „Ein weiterer Beweis, dass ein regionales KMU Unternehmen mit Bedacht auf Qualität, Regionalität und größtmögliche Wertschöpfung vor Ort im Wettbewerb mit großen und internationalen Brauereien seine Stellung behaupten kann. Ein besonderer Dank gilt allen unseren treuen Mitarbeitern, ohne die so ein Erfolg gar nicht möglich wäre.“

Informationen zum DLG Biertest

Beim Bier-Test untersuchen zehn Sachverständige von jedem Bier jeweils zwei unterschiedlich alte Proben. Zwischen der frischen und der älteren Probe darf es keine spürbare Abweichung geben. Reinheit des Geschmacks, Qualität der Bittere, Vollmundigkeit, Frische und Geschmacksstabilität sind die wesentlichen Kriterien nach denen untersucht wird. Das Bier muss außerdem seine Geschmackstabilität während der Lagerung beweisen. Neben der verdeckten Verkostung werden aufwendige Laboranalysen gemacht und die Biere dann gründlich untersucht.

www.dlg.org

Rückfragen richten Sie bitte an:

Markus Dietrich, Marken- & Eventmanagement

Tel. +43664-3035172, buero@markusdietrich.cc