

## Austrian Beer Challenge 2015

26. und 27. September 2015 in Wien



# Auswertung

---

**Brauerei:** Brauerei Gusswerk GmbH

**Ansprechperson:** Reinhold Barta

**Land:** Aut    **PLZ:** 5322    **Ort:** Hof bei Salzburg

**Adresse:** Römerstraße 3

**Telefon:** 06229 39777    **e-mail:** info@brauerei-gusswerk.at

**Homepage:** <http://www.brauhaus-gusswerk.at>

**Brauereityp**

- Hobbybrauer (nicht kommerziell)  
 Brauerei (kommerziell)
- 

**Kategorie:** Wiener Lager

**Subkategorie:** 7. BERNSTEINFARBENES BITTERES EUROPÄISCHES BIER, A. Wiener Lager

**Biername:** Bio-Wiener Lager

**Biersorte:** Wiener Lager

**Stammwürze:** 12,2 °    **Alkohol:** 5,2 %    **Menge pro Sud:** 1600 L

**ober/untergärig**

- obergärig  
 untergärig

**Farbe**

- hell  
 dunkel

**Besonderheiten:** Kein österreichischer Biertyp hat es je wieder zu solcher Bekanntheit gebracht wie das „Wiener Lager“ im 19. Jahrhundert. Diese biologische Neuinterpretation überzeugt mit einem vollen Malzkörper und dem typisch kupfer-bernsteinfarbenen Ton.

# Austrian Beer Challenge 2015

26. und 27. September 2015 in Wien



## Auswertung

### Bewertung: Bio-Wiener Lager

Bewertung-Nr.	Geruch (1-5)	Aussehen			Summe	Geschmack			Mundgefühl		
		Schaum (1-5)	Farbe (0-3)	Klarheit (1-3)		Geschmack (1-5)	Bittere (1-5)	Summe	Körper (1-3)	Rezenz (1-3)	Summe
1	4	5	3	3	11	3	2	5	3	3	6
2	5	5	3	3	11	4	5	9	3	3	6
3	3	5	3	3	11	4	5	9	3	3	6
4	4	5	3	3	11	5	5	10	3	3	6
5	4	5	3	3	11	4	4	8	3	3	6
6	4	5	3	3	11	5	5	10	3	3	6
	24	30	18	18	66	25	26	51	18	18	36

Gesamtsumme: 177

Mit diesem Ergebnis war das Bier unter den ersten drei am Verkostungstisch und hat damit das Finale erreicht.

**Im Finale erreichte das Bier Platz: 2**

**Gesamtteilnehmerzahl: 8**

**Kommentare:**

**Weiters verleihen wir diesem Bier aufgrund der außerordentlichen Qualität das Qualitätssiegel der BierIG.**



Die Brauerei ist berechtigt das Qualitätssiegel 2015 für dieses Bier für Werbezwecke zu nutzen.

Folgende Voraussetzungen waren zu erfüllen:

Mindestens 80% der erreichbaren Gesamtpunktezahl

Mindestens 70% der Maximalsumme jeder einzelnen Bewertungskategorie

Nähere Informationen zur Verwendung des Qualitätssiegels und die Dateien (zB. zu einer Einbindung in ein Etikett) werden gesondert verschickt.