

Austrian Beer Challenge 2015

26. und 27. September 2015 in Wien



Auswertung

Brauerei: Brauerei Jos. Baumgartner Gmbh

Ansprechperson: Dipl. Brmst. Michael Moritz

Land: OÖ **PLZ:** 4780 **Ort:** Schärding

Adresse: Franz-Xaver-Brunner Str. 1

Telefon: 07712/3110-33 **e-mail:** m.moritz@brauerei-baumgartner.at

Homepage: <http://www.brauerei-baumgartner.at>

Brauereityp

- Hobbybrauer (nicht kommerziell)
 Brauerei (kommerziell)

Kategorie: Weizen- und Roggenbiere, Weizenböcke

Subkategorie: 10. DEUTSCHES WEIZENBIER, B. Dunkles Weizenbier

Biername: Baumgartner Weisse dunkel

Biersorte: Weißbier

Stammwürze: 12,8 ° **Alkohol:** 5,4 % **Menge pro Sud:** 12000 L

ober/untergärig

- obergärig
 untergärig

Farbe

- hell
 dunkel

Besonderheiten:

Austrian Beer Challenge 2015

26. und 27. September 2015 in Wien



Auswertung

Bewertung: Baumgartner Weisse dunkel

| Bewertung-Nr. | Geruch (1-5) | Aussehen | | | | Geschmack | | | Mundgefühl | | |
|---------------|--------------|--------------|-------------|----------------|-------|-----------------|---------------|-------|--------------|--------------|-------|
| | | Schaum (1-5) | Farbe (0-3) | Klarheit (1-3) | Summe | Geschmack (1-5) | Bittere (1-5) | Summe | Körper (1-3) | Rezenz (1-3) | Summe |
| 1 | 5 | 5 | 3 | 3 | 11 | 5 | 5 | 10 | 3 | 2 | 5 |
| 2 | 5 | 5 | 3 | 3 | 11 | 4 | 4 | 8 | 3 | 3 | 6 |
| 3 | 5 | 5 | 3 | 3 | 11 | 4 | 5 | 9 | 3 | 3 | 6 |
| 4 | 5 | 5 | 3 | 3 | 11 | 5 | 5 | 10 | 3 | 3 | 6 |
| 5 | 4 | 5 | 3 | 3 | 11 | 4 | 4 | 8 | 3 | 3 | 6 |
| 6 | 5 | 5 | 3 | 3 | 11 | 5 | 5 | 10 | 3 | 3 | 6 |
| | 29 | 30 | 18 | 18 | 66 | 27 | 28 | 55 | 18 | 17 | 35 |

Gesamtsumme: **185**

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

Im Finale erreichte das Bier Platz: 1

Gesamtteilnehmerzahl: 20

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.