

Austrian Beer Challenge 2015

26. und 27. September 2015 in Wien



Auswertung

Brauerei: Geroldinger Brauhaus GmbH

Ansprechperson: Nadine Willach

Land: A **PLZ:** 3392 **Ort:** Gerolding

Adresse: Graf Geroldstraße 43

Telefon: 0664-8478020

e-mail: willach@geroldinger-brauhaus.at

Homepage: <http://www.geroldinger-brauhaus.at>

Brauereityp

- Hobbybrauer (nicht kommerziell)
 Brauerei (kommerziell)

Kategorie: Bockbiere untergärig

Subkategorie: 9. STARKES EUROPÄISCHES LAGER, A. Doppelbock

Biername: Festbock

Biersorte: Doppelbock

Stammwürze: 18,4 °

Alkohol: 8,2 %

Menge pro Sud: 800 L

ober/untergärig

- obergärig
 untergärig

Farbe

- hell
 dunkel

Besonderheiten:

Austrian Beer Challenge 2015

26. und 27. September 2015 in Wien



Auswertung

Bewertung: Festbock

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	4	3	3	10	4	4	8	2	3	5
2	4	5	3	3	11	4	4	8	3	2	5
3	4	5	3	3	11	5	4	9	3	3	6
4	4	4	3	3	10	5	3	8	2	2	4
5	4	4	3	2	9	5	4	9	3	3	6
6	5	4	3	3	10	4	4	8	3	3	6
	25	26	18	17	61	27	23	50	16	16	32

Gesamtsumme: 168

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: 11

Kommentare:

Kommentar Bewerter 1	Kletzenbrot, typische Note, schöne harmonisch, sehr alkoholisch, daher etwas schwierig zu trinken, generell sauber gebraut
Kommentar Bewerter 2	fully-bodied, balanced. Quite clean, some citrusy notes but not disturbing
Kommentar Bewerter 3	etwas seifig, DMS
Kommentar Bewerter 4	Sehr ausgewogen! Doppelbock, der Trinkbar ist. Kein Pfeffer, keine unangenehme Phenolik

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

Austrian Beer Challenge 2015

26. und 27. September 2015 in Wien



Auswertung



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

Folgende Voraussetzungen waren zu erfüllen:

Mindestens 80% der erreichbaren Gesamtpunktzahl

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.