Stephanskirchen, Dezember 2020

„Bier-WM“: Bronze-Medaille
geht an den Simssee

Beim renommierten Bierwettbewerb ‚European Beer Star’gewinnt die Simsseer Braumanufaktur Bronze für das alkoholfreie Helle ‚Volle Pulle alkoholfrei‘.

Über 2.000 Biere aus 42 Ländern wurden dieses Jahr beim ‚European Beer Star‘ des Verbandes der Privaten Brauereien zur Beurteilung eingereicht. Sichtlich stolz ist das Team aus Stephanskirchen über die prestigeträchtige Auszeichnung bei einem der bedeutendsten Bierwettbewerbe weltweit. Das Simsseer alkoholfreie Helle ‚Volle Pulle Alkoholfrei‘ gewinnt in der Kategorie ‚Non-Alcoholic Hoppy Beer‘ (alkoholfreies hopfiges Bier) die Bronze-Medaille.

„Wir sind überglücklich, dass unser ‚Volle Pulle Alkoholfrei‘ so gut ankam und jetzt quasi offiziell zu einem der besten alkoholfreien Biere der Welt zählt“ erklärt Maximilian Hundhammer, Braumeister der Simsseer Braumanufaktur stolz. Das prämierte alkoholfreie Bier ist eine untergärige, unfiltrierte Bierspezialität. Die „gestoppte Gärung“ – hier wird Kälte eingesetzt, um die Gärprozesse zu unterbinden, verhindert, dass Alkohol entsteht. Sein feines, fruchtig frisches Aroma nach Holunderblüte, Litschi, Grapefruit und Zitrone erhält das Alkoholfreie durch spezielle Kalthopfung. Und eine längst vergessene Urgerste – sie reift gleich gegenüber der Braumanufaktur – verleiht dem Bier zudem kernig ausgewogene Vollmundigkeit.

Der ‚European Beer Star‘ wird seit 2004 vom Verband der Privaten Brauereien veranstaltet und genießt mittlerweile weltweit großes Renommee. In diesem Jahr beurteilte eine 66-köpfige Fachjury die teilnehmenden Biere in Blindverkostung nach objektiven Kriterien, wie sie auch der Konsument heranzieht: Optik, Schaum, Geruch, Geschmack und sortenspezifische Ausprägung. In 70 Kategorien wurden Gold, Silber und Bronze verteilt. Mehr Informationen dazu unter [www.european-beer-star.de](http://www.european-beer-star.de)

Eine weitere Spezialität: Grünhopfenpils. Nur einmal im Jahr vom Hopfenfeld in den Braukessel

Die letzten Flaschen werden noch mit einem silberglänzenden Grünhopfenpils-Aufkleber versehen, dann sagt Braumeister Maximilien Hundhammer zufrieden: „Jetzt kann es an die Auslieferung gehen. In der nächsten Zeit können unsere Kunden das frisch gebraute Grünhopfenpils genießen.“ Das Simsseer Grünhopfenpils gibt es nur einmal im Jahr nach der Hopfenernte. Dabei werden die frisch gepflückten Hopfendolden direkt vom Feld zur Braumanufaktur gebracht und wandern dort ohne Umwege in den Braukessel. Nach einigen Wochen Reifezeit ist das Bier dann genussreif.

Im Gegensatz zum normalen Pils, bei dem der Braumeister getrockneten Hopfen verwendet, braut er die Hopfendolden beim Grünhopfenpils direkt nach der Ernte ein. „Das verleiht dem Bier sein typisch sattes Pilsaroma mit einer kräftigen Hopfenblume“, so der Braumeister. „Schon der Geruch erinnert ein bisschen an einen Spaziergang durch die Hopfenfelder in der Hallertau.“ Das Grünhopfenpils ist nur für einige Wochen erhältlich – so lange, wie der Vorrat reicht.

Öffnungszeiten, Bezugsquellen und weitere Infos unter www.simsseer.de

Kasten

Simsseer Geschenk-Sets zu Weihnachten: bestückbar mit unseren Bieren, Gläsern, Hoodies und T-Shirts.

Foto: Geschenk-Set „Volle Pulle alkoholfrei“

Pressekontakt Simsseer Braumanufaktur
Maximilian Hundhammer, presse@simsseer.de

Pressekontakt European Beer Star / Private Brauereien:
MBC-Isarrauschen, Stephan Wild
vpb@mbc-isarrauschen.de
T +49 (0)151 27 55 64 65

Bildmaterial mit Bildunterschriften zum Download unter
<https://simsseer.de/portfolio/2020-12_bier-wm-bronze-medaille-geht-an-den-simssee/>



