

Glaabsbräu

Aufregend Anders.

2 Seiten – 1.963 W. mit LZ

Gold-Regen für Glaabsbräu Biere bei der Frankfurt International Beer Trophy 2021

Viermal Gold und einmal Grand Gold

Seligenstadt, den 20. Mai 2021— Glaabsbräu, die älteste Brauerei Südhessens und eine der innovativsten Brauereien Deutschlands, freut sich über die erneute Spitzenprämierung ihrer Biere bei der Frankfurt International Beer Trophy:

- Grand Gold für 1744 Kellerbier
- Gold für Glaabsbräu Hefeweizen Hell
- Gold für Glaabsbräu Helles
- Gold für Glaab's Hopfenlust
- Gold für Glaab's Reifeprüfung



Bei der Frankfurt International Beer Trophy wurden 690 Biere aus 30 Ländern in Frankfurt verkostet. 231 erhielten eine Auszeichnung, darunter gleich fünf Glaabsbräu Biere. Aus Glaabsbräu Helles, Hefeweizen hell sowie die zwei Craftbiere Glaab's Hopfenlust und Reifeprüfung erhielten eine Gold-Medaille. Nach der Auszeichnung „Kellerbier des Jahres 2020“ und Gold bei der DLG Qualitätsprüfung 2021 wurde Glaabsbräu 1744 in der Kategorie als einziges Kellerbier mit der Höchstauszeichnung Grand Gold dekoriert. Die Jury aus internationalen Fachexperten und erfahrenen Amateuren verkosten und bewerten die Biere gemeinsam. Durch dieses Jurykonstellation wird insbesondere die Meinung der Konsumenten repräsentiert und dies zeichnet die Frankfurt International Beer Trophy aus.

„Bereits seit 2018 gewinnen unsere Biere jährlich Auszeichnungen bei der Frankfurt Trophy. Diese Kontinuität und die Vielzahl an Gold Medaillen ist die Anerkennung für die Spitzenqualität unserer Biere, unserer naturbelassenen Brauphilosophie und unseren Ansporn, Bier mit der besten Qualität zu brauen.“, berichtet Julian Menner, Braumeister und Biersommelier.

Glaabsbräu hebt sich mit Ihrer einzigartigen Brauphilosophie in Deutschland ab. Jedes ihrer Biere wird individuell nach eigener Rezeptur mit natürlichem Aromahopfen und qualitativ

hochwertigsten Rohstoffen gebraut. Das Glaabsbräu 1744 „kellertrübes“ erhält seine Farbe allein durch dunkle Malze und nicht durch in der Branche häufig verwendetes Farbebier. Die Biere der Glaabsbräu sind naturbelassen, ohne Zusatzstoffe, ohne chemische Stabilisierungsmittel und Farbebier. Damit braut Glaabsbräu ihre Biere anspruchsvoller als das Reinheitsgebot. Der Brauprozess erfolgt insgesamt Co2-neutral und trinkwassersparend.

Foto: ALLE CORONA-GETESTET -Glaabsbräu-Brauerteam freut sich über die Auszeichnungen, Glaabsbräu GmbH & Co. KG

Über Glaabsbräu:

Mit einer Tradition von 275 Jahren ist Glaabsbräu die älteste Brauerei in Südhessen und eine der innovativsten in Deutschland. Glaabsbräu zählt zu den wenigen noch bestehenden familiengeführten Brauereien in Hessen und ist mit einem Ausstoß von 15.000 hl eine der kleinsten privatgeführten Brauereien im Rhein-Main-Gebiet. Das Unternehmen wird in neunter Generation von Robert Glaab und seiner Frau, Emmanuelle Bitton-Glaab unabhängig geführt. Die Kombination einer im Jahr 2015 gebauten modernen Brauanlage und einer einzigartigen Brau- und Rohstoffphilosophie ermöglicht die Kreation naturbelassener Biere, die höhere Ansprüche erfüllen als die des Reinheitsgebots. Aufregend Anders!

Die Brauerei ist mit 6.000 Besuchern im Jahr ein attraktives Ausflugsziel im Rhein-Main-Gebiet. Neben dem klassischen Biersortiment bietet Glaabsbräu auch Craft-Biere und Brauspezialitäten an: „Sun“, „Eisbrecher“, „Vicky loves Pale Ale“, „Hopfenlust“, „Reifepfung“, sowie die saisonal regionalen Spezialitäten „Glaab’s Stöffche“ und „Glaab’s Grie Soß“. Glaabsbräu ist Mitglied der Initiative „Hessen à la carte“ des DEHOGA-Verbandes und Gründungsmitglied der Freien Brauer, die 2019 ihr 50jähriges Jubiläum gefeiert haben.

Ansprechpartner:

Fabian Zappe

f.zappe@glaabsbraeu.de

Tel: 06182 926 131

Marketing & Öffentlichkeitsarbeit