

PRESSEMITTEILUNG

Hausbrauerei Zum Schlüssel wird erneut mit Gold prämiert: „Craft Beer Gold Award“ für „Hopfen Symphonie“

Düsseldorf, 18. Mai 2018. Im November 2017 brachte die Hausbrauerei Zum Schlüssel ihre limitierte Craft Beer Spezialität „**Hopfen Symphonie**“ auf den Markt. Am 15.05.2018 wurde das Brown Ale (Düsseldorf Style) mit dem „Meininger’s International Craft Beer Award – Gold 2018“ ausgezeichnet. Dies ist bereits die dritte Gold-Auszeichnung nach den Prämierungen des „Original Schlüssel“ beim „European Beer Star“ in den Jahren 2012 und 2014.



Beim diesjährigen Meininger’s International Craft Beer Award schickten Brauereien aus 28 Ländern ihre Biere ins Rennen, mit dem Ziel, eine der begehrten Medaillen und Sonderauszeichnungen zu erhalten. Von Berliner Weiße, Eisbock, Dark Strong Ale bis hin zu einem Brown Ale waren beeindruckend viele Geschmacksrichtungen vertreten.

Durch insgesamt 70 verschiedene Bierstile testeten sich die knapp 90 Juroren, darunter viele Brauer und Biersommeliers sowie Experten aus Forschung und Lehre.



„Seit Jahren wächst die Fangemeinschaft von Craft Beer weltweit. Auch in Deutschland sieht man inzwischen in fast jedem Getränkemarkt eine Craft Beer Ecke. Somit wollten auch wir diese Nachfrage mit einem aufwendig produzierten Brown Ale bedienen. Mit 6,5 % Vol. Alkohol ist es deutlich stärker als das „Original Schlüssel“, so **Karl-Heinz Gatzweiler** (Geschäftsführer der Hausbrauerei Zum Schlüssel und Bier-Sommelier).

„Das gesamte Team der Hausbrauerei freut sich, dass unser erstes kaltgehopftes Bier „Hopfen Symphonie“ direkt mit Gold prämiert wurde.“, so **Dirk Rouenhoff** (Braumeister der Hausbrauerei Zum Schlüssel und ebenfalls Bier-Sommelier).

Zum Craft Beer „Hopfen Symphonie“:

Es wurde für UVP: 16,80€ (0,75l - 6,5% Vol. Alkohol) angeboten und ist inzwischen **ausverkauft!**

Zur **Herstellung** verwendeten die Brauer edle Spezialmalze, vier verschiedene Hopfensorten und ein alt hergebrachtes Brauverfahren mit offener Gärung und langer Lagerung. Ergänzt durch eine Kalthopfung entsteht so ein ausgewogenes, hopfenbetontes und gleichzeitig angenehm bitteres Brown Ale.

Geruch: Dominante Komposition aus Zitrusdüften von Grapefruit, Maracuja und Mandarine. Im Hintergrund sind die aus dem Röstmalz resultierenden Karamellnoten wahrnehmbar.

Farbe: bernsteinfarben / Haselnussbraun

Geschmack: Harmonisches Zusammenspiel von Zitrusnoten, Kieferaromen und dem altbiertypischen Karamellbuket. Vollmundiger, ausgeprägter Körper mit einer edlen und nicht nachhängenden Bittere.

Speisenempfehlung: Unsere Hopfen-Symphonie ist der perfekte Begleiter zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch und würzigen Soßen.

Fakten:

- Hopfen Symphonie wurde mit Gold prämiert:
„Meininger´s International Craft Beer Award 2018“
<https://www.meininger.de/de/craft-beer-award/der-award>
- Hopfen Symphonie: 6,5 % Vol. Alkohol | 14,5 % Stammwürze
- Gebinde: 0,75L Flasche – UVP: 16,80 € (Inzwischen ausverkauft!)
- Ein ausgewogenes und hopfenbetontes Brown Ale.

Zum Schlüssel:

<https://www.zumschluessel.de/de/pressemeldungen>

<https://www.zumschluessel.de/de/termine-events>

Hausbrauerei „Zum Schlüssel“
Bolkerstrasse 41-47, Düsseldorf-Altstadt
www.zumschluessel.de

Andreas Rische
(PR & Marketingleiter)
Tel: 0211-828955-35 | Fax: 0211-828955-31
marketing@zumschluessel.de

