

VERKOSTUNG am 28. Mai 2015 in der „Tasting-Station“ der RIEDEL Glashütte in Kufstein:
 Drei Craft Beer Sorten der Marke Bierol wurden in den dazu passenden Craft Beer Glasses der Marke SPIEGELAU unter der professionellen Anleitung von Georg J. Riedel sowie Max Karner, Christoph Bichler und Marko Nikolic erfolgreich verkostet.



„Tasting-Station“ mit Maximilian Karner und Georg J. Riedel auf der Bühne

v.l.n.r.: Maximilian Karner, Christoph Bichler, Marko Nikolic



MOUNTAIN PALE ALE (Double Pale Ale) mit IPA Glass, GOING HAZELNUTS (Porter) mit STOUT Glass und THE FUNKY WHEAT (Session Weizen) mit AMERICAN WHEAT BEER Glass

Um 16:00 Uhr begrüßte der Geschäftsführer der R-S-N Deutschland GmbH Vertrieb, Herr Christian Kraus die gut 70 anwesenden Repräsentanten aus der Gastronomie, dem Getränkehandel, des öffentlichen Lebens und der Medien unter der Glaspyramide in der Glashütte um gleich anschließend mit der Verkostung in der wunderschönen „Tasting-Station“ zu starten.

Nach einem kurzen geschichtlichen Abriss über die RIEDEL Dynastie führte der weltberühmte Weinexperte Georg J. Riedel in die spannende Welt der Sensorik im Allgemeinen und der Wahrnehmung von Bier im Speziellen ein. Die unterschiedliche Entfaltung von Aromastoffen und die Wirkweisen von Kohlensäure konnte gleich zu Beginn eindrucksvoll nachempfunden werden, als direkt aus der Flasche und zum Vergleich aus dem entsprechenden Glas verkostet wurde.

Maximilian Karner stellte seinerseits das handwerklich gebraute Bierol Craft Beer THE FUNKY WHEAT vor, das leichte Weißbier das trotz seiner geringen 3,8 % den vollen Geschmack behält und durch die raffinierte Kombination aus klassischer bayerischer Weißbierhefe und einer australischen Hopfensorte Vic. Secret überzeugt. Während die Hefe für den natürlichen Bananen-Nelken-Charakter sorgt, bringt der Aromahopfen aus der australischen Provinz Victoria ein freches, leicht bitteres Zitrusaroma.

Georg J. Riedel konnte überzeugend demonstrieren, dass es mit den Craft Beer Gläser von Spiegelau gelingt, dank der speziell auf die Biersorte abgestimmten Glasformen, die Aromen an Nase und Gaumen balanciert weiterzugeben sowie Geschmack und Textur der Biere optimal darzustellen. Die wohlgeformten Rundungen des AMERICAN WHEAT BEER Glass fördern die zarten blumigen Noten und die feinen Nuancen dieses Sommerfrischen Weißbieres. Die Schaumkrone bleibt durch das Glas lange erhalten und Mundgefühl und Geschmack werden positiv stimuliert.

In der Folge wurde das MOUNTAIN PALE ALE vorgestellt, ein Double Pale Ale, für Genießer und Entdecker, das auf dem Craft Beer Festival 2014 in Wien auf Anhieb mit dem „People´s Choice Award“ ausgezeichnet wurde. Das Mountain Pale Ale mit dem unverkennbaren harmonisch-fruchtigen Bouquet wird aus besten Malzen, typischer West Coast Hefe und einer ausgetüftelten Mischung aus edlen traditionellen und internationalen Aromahopfen aufwändig gebraut, wie Amarillo, Mandarina Bavaria und Citra, kombiniert mit den Klassikern Magnum und Cascade. Auch für Georg J. Riedel ein außergewöhnlich gutes Bier, das keinen Vergleich weltweit zu scheuen braucht und im IPA Glass hervorragend genossen werden kann. Die langgezogene Glasform mit wohlgeformter Öffnung unterstützt die Hopfenbittere von IPAs. Der hohle, gerippte Stiel belüftet das Bier beim Einschenken und steigert die Entfaltung der Aromen, der Schaum bleibt durch den Auffrischungseffekt der Rippen erhalten. „Bier ist nicht gleich Bier, und die richtige Glaskultur gehört dazu.“

Als drittes Bier wurde ein Porter, das obergärige Vollbier mit Gerstenmalz und Haselnüssen verkostet. Für GOING HAZELNUTS werden in mühsamer Handarbeit Bio-Haselnüsse geröstet und gebrochen und in den verschiedenen Stadien des Brau- und Reifeprozesses zugegeben. Im Verbund mit East Kent Golding-Hopfen und Röstmalz entsteht dabei ein runder Porter mit leichtem Nussgeschmack – unvergesslich, einzigartig und ausschließlich aus natürlichen Zutaten gebraut. Georg J Riedel kam beim Verkosten aus den professionell designten STOUT Gläsern ins Schwärmen, da die charakteristischen Akzente wie geröstetes Malz, Kaffenoten und Schokolade deutlich wahrgenommen werden konnten. Das gute Gefühl wurde auch durch die einzigartige Handhabung verstärkt, dank der speziellen Ausformung des Glasstieles als ordentlichen Griff.

Nach den Fragen und Antworten konnte bei leckeren Happen und Bierol Craft Beer aus den richtigen Craft Beer Glasses noch lange philosophiert werden. Einig waren sich alle Teilnehmer: **Bier- und Glaskultur wurde als völlig neues Geschmackserlebnis wahrgenommen. Bier ist nicht gleich Bier, und außergewöhnliches Bier in einem optimalen Glas ist ein echter Genuss!**

Ausführliche Informationen über die Brauer, „1st Craft Beer Brewery Tirol“ und Produkte sind zu finden unter:
www.bierol.at/press-brewer.php
www.bierol.at/press-products.php

Kontakt und Verkauf

Bierol GmbH
Sonnendorf 27
6334 Schwoich

info@bierol.at
www.bierol.at

Maximilian Karner:	maximilian@bierol.at	- Tel.: 0043660 4977795
Christoph Bichler:	christoph@bierol.at	- Tel.: 0043664 5204582
Marko Nikolic:	marko@bierol.at	- Tel.: 0043660 2723434