

# Holzfassgereifter Eisbock von Faust holt Gold-Medaille beim European Beer Star 2011

Das Brauhaus Faust in Miltenberg darf sich als einzige Brauerei Unterfrankens über eine der weltweit renommiertesten Auszeichnungen für herausragende Qualität freuen: Der holzfassgereifte Eisbock ist bei Europas größtem Bierwettbewerb in der Kategorie „Ultra strong Beers“ mit einer Gold-Medaille ausgezeichnet worden.

Die Konkurrenz war so groß wie nie zuvor – insgesamt 1113 Biere aus 39 Ländern waren in 49 verschiedenen Kategorien eingereicht worden.

Der European Beer Star Award wurde 2004 von den Privaten

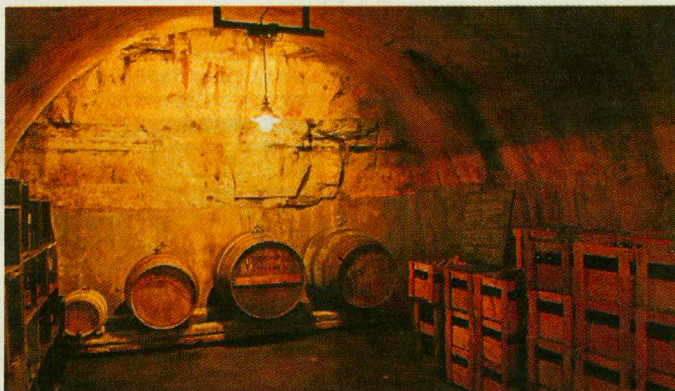
Brauereien in Kooperation mit der Association of Small and Independent Breweries in Europe ins Leben gerufen. Er präsentiert die einzigartige Biervielfalt und würdigt besonders authentische, charaktervolle Biere, die geschmacklich und qualitativ überzeugen. Die Biere werden von der Jury (bestehend aus Braumeistern, Biersommeliers und ausgewiesenen Bierkennern) in einer Blindverkostung getestet und nach rein sensorischen Kriterien bewertet: nach Farbe, Geruch, Schaum und natürlich Geschmack.

Der Faust Eisbock reift nach der Gärung und dem Prozess

des Ausfrierens mehrere Monate lang 30 Meter tief unter dicken Sandsteinfelsen in ausgewählten Holzfässern im Felsenkeller der Faust Schatzkapelle. Dadurch erhält er seine trotz des hohen Alkoholgehalts charakteristische Milde. Mit über 26% Stammwürze ist er ein Schwergewicht unter den Bie-

ren. Das kräftig braune Bier mit cremfarbenem Schaum hat intensive Malz-, Marzipan-, Dörrobst-, Schoko- sowie leichte Sherrynoten.

Als Bierrarität ist der Eisbock nur in limitierter Auflage erhältlich. Der Eisbock 2010 ist dabei mittlerweile schon ausverkauft. Voraussichtlich ab Februar 2012 ist dann wieder der neue Eisbock Jahrgang 2011 in der 0,75 Liter Flasche erhältlich.



*Kapellenkeller, in dem das Bier reift.*