



Zwettler räumt bei Falstaff Bier-Trophy 2024 ab:

5 Produkte auf dem „Stockerl“

- 1 x Gold, 2 x Silber, 2 x Bronze für die bierigen Waldviertler Spezialitäten
- 250 Biere von renommierter Fachjury blind verkostet und bewertet
- „Bestätigung der hohen Zwettler und Weitraer Braukompetenz“

(Zwettl/Weitra, im Juli 2024) Dass die Produkte aus der Privatbrauerei Zwettl und der Bierwerkstatt Weitra top sind, ist hinlänglich bekannt. Nun gibt es erneut eine eindrückliche Bestätigung der Braukunst aus dem Waldviertel: Bei der großen Falstaff Bier-Trophy wurden 250 Biere in verschiedensten Kategorien bewertet, insgesamt fünf Biere aus Zwettl bzw. Weitra stehen am Stockerl, zwei weitere wurden als „ausgezeichnet“ hervorgehoben.

„Die Besten der Besten“

„Die Besten der Besten“ dürfen sich über Auszeichnungen freuen. Ganz oben am Stockerl steht das „Hadmar – Das Bio-Bier“ aus der Bierwerkstatt Weitra in der Kategorie „Wiener Lager“, Silber gab es für den „Bestseller“ aus dem Hause Zwettler – das Zwettler Original – in der Kategorie Märzenbiere sowie für das „Zwettler Black Magic“ im Bereich Porter-Biere. Bronze gingen an das Bockbier „Roter Granat“ von Zwettler sowie das „Zwettler Zwickl“ bei naturtrüben Bieren. Mit „ausgezeichnet“ bewertet wurden darüber hinaus das Pils-Bier „Zwettler Saphir“, das Kreativbier „Zwettler Da Capo“ sowie das „Helle“ aus Weitra.

„Wir sind besonders stolz darauf, dass ein so breiter Querschnitt unseres Sortiments bei den Blindverkostungen der 8-köpfigen Fachjury reüssieren konnte“, freut sich Braumeister Heinz Wasner. Viele Konsumentinnen und Konsumenten orientieren sich an den Bewertungen der Fachexperten. „Davon profitieren Brauereien enorm – beflügelt doch gerade die Falstaff Bier-Trophy die Lust, auch andere Bierstile und Biere auszuprobieren“, so Brauereinhaber Karl Schwarz.

Über Zwettler:

Die Privatbrauerei Zwettl mit Sitz im nördlichen Niederösterreich wird als Familienunternehmen in der fünften Generation von der Brauerfamilie Karl Schwarz geführt. Die anspruchsvollen, regionstypischen Biere werden in Gastronomie und Handel vorwiegend im Osten Österreichs verkauft. Dank intensiver Kooperationen mit Landwirten stammen Hopfen und Gerste aus der Region, das Brauwasser sprudelt aus eigenen Quellen. Die Begeisterung für handwerklich hergestellte Spezialbiere ist bei jedem Produkt erleb- und spürbar. Das kreative Spiel mit Hopfen und Malz ist eines der Erfolgsrezepte der Brauerei. Die Bierbrauer „mit Herz und Seele“ leben ihre Leidenschaft für Biere mit immer neuen Biertypen aus. Zwettler engagiert sich in der Region für Kunst und Kultur und ist Hauptsponsor des Neptun Staatspreises für den Schutz des heimischen Wassers. Die Brauerei ist Mitglied der Interessensgemeinschaft „Die Freien Brauer“ sowie der heimischen „CulturBrauer“, aktiver Partner der „Vereinigung der unabhängigen Privatbrauereien Österreichs“ sowie der Niederösterreichischen Wirtshauskultur und mehrfacher Preisträger des European Beer Stars.

www.zwettler.at

www.bierwerkstatt.at

Rückfragehinweis Privatbrauerei Zwettl:

Rudolf Damberger

Marketingleiter Privatbrauerei Zwettl

T: +43/2822/500-0

rudolf.damberger@zwettler.at