**Presseinformation!**

** World Spirits Award für Wildshut Bio-Hopfen-Gin und Wildshut Bio-Edelbrand  Erneut Doppelgold und Gold für Edel-Destillate vom Biergut**

** Wildshut Bio-Hopfen-Gin glänzt 2022 mit mehrfachen Auszeichnungen**

**World Spirits Award 2022:**

**Auszeichnung für Edelspirituosen aus Wildshut**

**Am Stiegl-Gut Wildshut, Österreichs 1. Biergut, widmet man sich neben dem Bierbrauen auch dem Brennen edler Spirituosen. Die hochprozentigen Destillate sind von besonderer Qualität und so einzigartig wie der Ort ihrer Entstehung. Das bestätigen wiederholte Auszeichnungen auf internationalem Niveau, wie zum Beispiel der World Spirits Award.**

Schon wieder gibt es am Stiegl-Gut Wildshut Anlass zum Jubeln: Nach der Auszeichnung zum Bio-Produkt des Jahres 2022 sowie der Goldmedaille bei der „Destillata“ für den „Wildshut Hopfen Gin“ können sich Stiegl-Kreativbraumeister Markus Trinker und sein Team nun auch über die hochkarätigen Auszeichnungen beim World Spirits Award 2022 freuen. Mit Doppel-Gold für den „Wildshut Hopfen Gin“ und Gold für den „Wildshut Edelbrand“ waren die Edelspirituosen vom Biergut zum zweiten Mal in Folge höchst erfolgreich. Und auch in diesem Jahr zeigte sich die strenge, internationale Fachjury begeistert: Mit sagenhaften 95,3 Punkten positionierte sich der „Wildshut Hopfen-Gin“ in der obersten Premiumklasse von insgesamt 110 eingereichten Gins. Auch der „Wildshut Edelbrand“ reihte sich mit 91 Punkten auf Augenhöhe mit internationalen Top-Markenprodukten ein. „Wir haben viel Energie und Herzblut in die Entwicklung und Herstellung unserer Spirituosen gesteckt. Dass wir auch heuer wieder diese begehrten Auszeichnungen bekommen haben, ist eine wunderschöne Bestätigung für unsere Arbeit und ein großer Erfolg, über den wir uns natürlich sehr freuen“, erklärt dazu Markus Trinker.

**Hochprozentige Bio-Spezialitäten vom Biergut**

Der „Wildshut Hopfen Gin“, ein Bio-London Dry Gin mit 46% vol., ist geprägt von der typischen Hopfenfrische, die sich mit 11 weiteren „Botanicals“ zu einer wunderbaren Spirituose verwebt. Dabei verleiht edler BIO-Aromahopfen diesem Gin seine besondere, reich nuancierte Note. Das Aroma ist geprägt von Wacholder, Hopfen, Zitrone und Latschenkiefer. Der „Wildshut Edelbrand“ mit 40% vol. wird mit großer Sorgfalt aus dem Urgetreide-Bier „Wildshut Sortenspiel“ gebrannt. Das Zusammenspiel von

dezenten Malznoten mit fruchtigen, obergärigen Hefetönen entfaltet einen Fächer aus vielschichtigen Aromen und hinterlässt am Gaumen ein anhaltendes, weiches, rundes Geschmackserlebnis.

Auch die Whisky-Liebhaber dürfen sich (vor)freuen, denn nach fünf Jahren Reifezeit werden heuer im Herbst die Eichenfässer geöffnet, in denen seit 2017 der „Wildshut Whisky“ lagert. Man darf gespannt sein!

**World Spirits Award 2022**

Der international besetzte Wettbewerb gilt bei Spirituosen-Fans und -ProduzentInnen als die inoffizielle Weltmeisterschaft der Branche. Auch in diesem Jahr verzeichnete man wieder zahlreichen Einreichungen: insgesamt nahmen 120 Destillerien aus 25 Nationen mit 450 Spirits teil, dabei reichte die Produktvielfalt von Gin über Whisky, Rum bis zu Obst‐Spirituosen und 100‐%‐Destillaten. Grundlage für die Verkostung durch die internationale Fachjury ist das speziell auf Spirituosen zugeschnittene WOB-100-Punkte-Bewertungssystem.

**Stiegl-Gut Wildshut  
Österreichs 1. Biergut**

Wildshut 8   
5120 St. Pantaleon  
+43(0)6277 64141, www.biergut.at

**Bildtexte:**

**Pressebild 1:** Große Freude beim Team der Wildshuter Edel-Brenner: im Bild Stiegl-Kreativbraumeister Markus Trinker (Mitte) mit Sebastian Eßl (Brau- und Malzmeister Wildshut, re) und Florian Pleha (Lehrling Brau- und Getränketechnik, li).

**Pressebild 2:** Der „Wildshut Hopfen Gin“ ist 2022 mit gleich drei Auszeichnungen der große Gewinner.

**Pressebild 3:** Der „Wildshut Edelbrand“ glänzt auch beim World Spirits Award 2022 wieder mit einer Gold-Auszeichnung.

**Bildnachweise:** Neumayr/Christian Leopold / Abdruck honorarfrei!

2022-03-23

**Rückfragen richten Sie bitte an:**

Pressestelle Stiegl, Mag. Angelika Spechtler

PICKER PR – talk about taste, Tel. +43(0)662-841187-0, [office@picker-pr.at](mailto:office@picker-pr.at)