

PRESSEMITTEILUNG

aus krenzers rhön, 36115 Ehrenberg-Seiferts (Rhön)

Bester alkoholfreier Cider der Welt kommt aus der Rhön

CiderWorld Awards 2024 sind verliehen

Jürgen H. Krenzer aus Seiferts gewinnt die Zukunfts-Kategorie

In der Astor Film Lounge in Frankfurt wurden am 26. April in sechs Kategorien die Gewinner des Cider World Awards 2024 verkündet. Er ist der weltweit einzige wissenschaftlich basierte Preis für das Kultgetränk, entwickelt von der Cider World zusammen mit der Hochschule Geisenheim. Direkt vor der Verleihungszeremonie konnten im Rahmen des in diesem Jahr neu eingeführten Preview-Tastings alle nominierten Produkte verkostet werden. Wie schon 2023 moderierte Gabe „The Ciderologist“ Cook aus England in amüsant kurzweiliger Weise die Show und begeisterte das Publikum.

Über 190 Cider von 75 Produzenten aus 17 Ländern wurden für den Award eingereicht, darunter erstmals Keltereien aus der Ukraine und Armenien. Die Jury aus internationalen Kennern der Apfelwein- und Weinszene, Sommeliers und Produzenten (die keine eigenen Produkte im Wettbewerb hatten) war durch einige namhafte Neuzugänge aufgestockt worden, darunter Yann Gilles, ein Cidre-Spezialist aus Frankreich, sowie Fachleute aus den USA und England. Für Deutschland saßen Dorit Schmitt von Aromenspiele.de und Christina Hilker von Sommelier Consult in der Jury, verkosteten und beurteilten. Zuvor hatte die Hochschule Geisenheim, eine der weltweit führenden Universitäten im Bereich Getränketechnologie, alle eingereichten Apfelweine einer umfangreichen Analyse unterzogen.

Verliehen wurde der Cider World Award 2024 in sechs Kategorien: Cider Still und Sparkling, Cider Flavoured & Mixed, Dessert & Fortified, alkoholfreier Cider und Spirit, also Brände aus Apfel-, Birnen- oder Quittenwein.

Die Gewinner der Cider World Medal 2024 in den einzelnen Kategorien:

Cider – Still: 2023er Apfelwein mit Speierling, Weidmann & Groh aus Ockstadt in Deutschland

Cider – Sparkling: Virvelvind, Pomologik aus Schweden

Mixed & Flavoured Cider: 2022er Bio Herzbluat, Traunsecco aus Österreich

Dessert & Fortified: Heldre Issider, Helleland Gard aus Norwegen

Spirit: Ingrid Mario XO, Pomologik aus Schweden

Non-Alcoholic: SIGGI, krenzers rhön aus Deutschland

Der SIGGI ist ein alkoholfreier Secco aus dem Saft der seltenen Apfelsorte Signe Tillish, die ursprünglich aus Dänemark kommt. In Der Rhön gibt es noch 4 Bäume davon, die der Apfelbauer liebevoll „Siggi“ nennt.

„Ja, ich bin schon ein wenig ausgeflippt, denn das fühlt sich an wie ein Weltmeistertitel“ so Jürgen H. Krenzer. „Und ich finde es geil, dass ich mich immer noch so freuen kann.“ Der Cider Award war mit 4 Preisen bei 4 eingereichten Produkten für den Apfelwinzer und seine (k)rew von krenzlers rhön ein voller Erfolg. Gold gab es noch für den MISS U - seinen Lieblings-Wein aus Mispeln, Quitten und Äpfeln. Und den Honor für die beiden Sherries aus Äpfeln "Deep sweet and sour" und "Angry Angels 13" 🍷

Weitere Informationen unter www.cider-world.de

Fotos:

Imme Vogel (Prokuristin) und Jürgen H. Krenzer mit den Urkunden

Gabe Cook (Moderator aus England) und Darlene Hayes (Cider-Star 2024 aus Kalifornien) mit

Jürgen H. Krenzer bei der Preisverleihung