CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON
ANMELDEFORMULAR 2027 - BIER

Paketversand

Kundennummer:

Formular nicht ausfüllen, wenn Sie sich online angemeldet haben.
Dieses Dossier muss mit Ihren Proben im Paket eingereicht werden.

Ihr Paket muss Folgendes enthalten:

Ⓐ **Das Dossier:** Anmeldeformulare für Produzent & Produkt

Ⓑ **Die Proben:**
2 identische Einheiten von 33cl oder mehr

Versandadresse:

Concours International de Lyon
331 Chemin de la croix de fer
69400 LIMAS
Frankreich
Tel.: 0033 (0)4 74 68 84 40
Email : lyon@concourslyon.com

Die wichtigsten Termine:

Bis 12. Februar 2027 > Eingang der Proben + diese Unterlagen
15-16. März 2027 > Concours International de Lyon
19. März 2027 > Veröffentlichung der Ergebnisse

Kontaktdaten

Firma: .....

Adresse: .....

PLZ: ..... Stadt:..... Land:.....

Tel.: ..... Mobil:.....

Webseite: .....

Für die Anmeldeunterlagen zuständige Person:

Nachname: ..... Vorname:.....

Email : .....

Die Rechnung wird Ihnen per E-Mail geschickt.

Teilnahmegebühren

Tragen Sie den Betrag rechts ein und wählen Sie die Zahlungsart unten aus

Preis pro Einheit	X	Anzahl eingereichter Produkte	=	Gesamt € inkl. MwSt.
54,00 € inkl. MwSt.	X		=	

☐ **Scheck (nur in Frankreich)** ausgestellt auf Concours International de Lyon

☐ **Kreditkarte** Sie erhalten per E-Mail eine Rechnung mit einem gesicherten Link, um die Zahlung vorzunehmen.

☐ **Banküberweisung**
Die Bankgebühren werden vom Teilnehmer getragen.
IBAN : FR76 1382 5002 0008 0092 8272 430
Name der Bank : CE RHONE ALPES
BIC : CEPAFRPP382

☑ Ich versichere, dass ich die Teilnahmebedingungen zur Kenntnis genommen habe und diese akzeptiere. Ferner bestätige ich, dass die eingesandten Proben für die jeweiligen Produkte repräsentativ sind.

Datum: .....
Unterschrift und Stempel:

Formular für die Produktanmeldung auf der nächsten Seite

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON
FORMULAR 2027 - BIER

Drucken oder kopieren Sie diese Seite mehrmals, wenn Sie weitere Produkte anmelden möchten. Pro Seite, max. 4 Produkte
Formular nicht ausfüllen, wenn Sie sich online angemeldet haben.

Unternehmensname:.....

Produkt

Produktname:

Kategorienummer (Siehe Anhang) : Zertifizierung[1]:

Gefiltert: ☐ Ja ☐ Nein Alkoholgehalt (Vol-%) : IBU :

Jährliche Gesamtmenge (bitte Einheit angeben) :

Sofern dem Produkt Aromen oder Inhaltsstoffe zugesetzt wurden, geben Sie bitte die drei wichtigsten an Aroma / Aromen[2]:

Produkt

Produktname:

Kategorienummer (Siehe Anhang) : Zertifizierung[1]:

Gefiltert: ☐ Ja ☐ Nein Alkoholgehalt (Vol-%) : IBU :

Jährliche Gesamtmenge (bitte Einheit angeben) :

Sofern dem Produkt Aromen oder Inhaltsstoffe zugesetzt wurden, geben Sie bitte die drei wichtigsten an Aroma / Aromen[2]:

Produkt

Produktname:

Kategorienummer (Siehe Anhang) : Zertifizierung[1]:

Gefiltert: ☐ Ja ☐ Nein Alkoholgehalt (Vol-%) : IBU :

Jährliche Gesamtmenge (bitte Einheit angeben) :

Sofern dem Produkt Aromen oder Inhaltsstoffe zugesetzt wurden, geben Sie bitte die drei wichtigsten an Aroma / Aromen[2]:

Produkt

Produktname:

Kategorienummer (Siehe Anhang) : Zertifizierung[1]:

Gefiltert: ☐ Ja ☐ Nein Alkoholgehalt (Vol-%) : IBU :

Jährliche Gesamtmenge (bitte Einheit angeben) :

Sofern dem Produkt Aromen oder Inhaltsstoffe zugesetzt wurden, geben Sie bitte die drei wichtigsten an Aroma / Aromen[2]:

[1] (Bio, biologisch-dynamisch, wird derzeit umgestellt ...) | [2] Diese Informationen werden den Verkostern bekannt gegeben und erscheinen auf dem Diplom.

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON - BIER KATEGORIELISTE

N°	Kategorie	Beschreibung	Alkoholgehalt	IBU
	Untergärig			
101	**Light Lager**	Stroh- bis hellgoldfarben, sehr ausgewogen, geringe Geschmacksintensität und Bittere.	3.5% - 4.5%	7-16
102	**German-Style Leichtbier**	Schlanker Körper. Geringer bis mittlerer Malzcharakter. Geringe bis mittlere Hopfenbittere.	2.5% - 3.8%	14-28
103	**Export**	Kräftigere Version des Hellen Lager, stroh- bis goldfarben, sehr ausgewogen, intensiver Geschmack. Neben helle Versionen gibt es auch dunkle Versionen.	4.5% - 5.5%	15-25
104	**German-Style Helles Lager**	Stroh- bis goldfarben. Geringe bis mittlere Bittere, sehr ausgewogen. Mittlere Geschmacksintensität.	4.5% - 5.5%	15-25
105	**German-Style Festbier**	Gold. Mittlere bis sehr kräftige Vollmundigkeit mit deutlicher Malznote und Hopfenbittere. Im Unterschied zum Export kann der Malz- oder der Hopfencharakter überwiegen.	5.5% - 6.3%	18-35
106	**German-Style Kellerbier**	Hellgelb bis schwarz. In der Regel ausgewogen, aber es kann auch der Hopfen- oder der Malzcharakter überwiegen. Mittlere bis hohe Vollmundigkeit. Leichte bis mittlere Hopfenbittere. Teils geringerer Kohlensäuregehalt. In der Regel unfiltriert. Maximale Drinkability.	4.5% - 5.5%	18-40
107	**International-Style Pilsener**	Sehr hell, geringe Hopfenbittere, geringer Malzcharakter. Ausgewogen, durch Verwendung von Reis oder Mais auch weniger Malzcharakteristik.	4.7% - 5.3%	17-30
108	**Bohemian-Style Pilsner**	Dichter Schaum. Kräftig gelb bis dunkelgold. Ausgeglichene Hopfenbittere. Mittlere Vollmundigkeit. Diacetyl in geringen Mengen erlaubt (Buttrig-sahniger Geschmack und Geruch). Ausgewogen.	4% - 6%	25-45
109	**German-Style Pilsner**	Dichter Schaum. Strohgelb bis goldfarben. Hohe Hopfenbittere. Mittlere bis schlanke Vollmundigkeit. Kein Diacetyl.	4.5% - 6%	22-50
110	**American-Style Pilsner**	Hellgold bis dunkelgold. Hohe Hopfenbittere, leichter Malzcharakter. Kein Diacetyl.	4.5% - 6%	25-40
111	**Red und Amber Lager**	Bernsteinfarbene bis rötliche Farbnoten. Originaler Name ist Rotbier. Mittlere Vollmundigkeit. Leicht süße Malznote und reine Hopfenbittere. Geringer Hopfengeschmack. Malzcharakter überwiegt, dennoch nur leichte Röstaromen, eher Karamell. Ggfs. leichte Holzfassaromen möglich, in der Regel klar filtriert.	4.5% - 5.5%	8-35
112	**German-Style Märzen**	Bernsteinfarben. Vollmundig, oft mit süßer Malznote. Nicht betonter bis leichter Karamellcharakter. Kräftigere Version des Kellerbieres, aber in der Regel klar filtriert. Farbe von strohgelb bis Mahagoni, je nach zugrunde liegendem Kellerbier.	5% - 6.3%	18-28
113	**German-Style Dunkles Lager / Export**	Kupferfarben bis schwarz. Ausgeprägte aromatische Malzaromen. Vollmundig. Karamell- und milde Röstaromen.	4.5% - 5.9%	15-28
114	**Schwarzbier**	Dunkelbraun bis tiefschwarz. Malzgeschmack, kaum bis leicht süßlich. Geringe bis deutliche Hopfen- und Röstmalzbittere. Hochvergoren, Kaffearomen.	4.0% - 5.9%	18-32
115	**Heller Bock & Maibock**	Hellgelb bis bernsteinfarben. Mittlerer bis voller Körper. Hoher Alkoholgehalt. Mittlere Hopfenbittere. Oft Honignoten.	6% - 8%	23-35
116	**Dunkler Bock**	Dunkelkupferfarben bis schwarz. Voller Körper. Kräftiger Malzcharakter. Oft Anklänge an Schokolade und Kaffee. Hoher Alkoholgehalt. Geringe Hopfenbittere.	6% - 8%	20-27
117	**Heller Doppelbock**	Hellgelb bis bernsteinfarben. Kräftiger Körper. Hoher Alkoholgehalt. Mittlere Hopfenbittere. Oft Honignoten.	7% - 10%	16-26
118	**Dunkler Doppelbock**	Dunkelkupferfarben bis schwarz. Kräftiger Körper. Dominanter Malzcharakter. Meist Anklänge an Schokolade, Kaffee, Lakritz und Trockenfrüchte. Hoher Alkoholgehalt. Geringe Hopfenbittere.	7% - 10%	16-26
	Obergärig - Ale			
201	**Blond Ale, Golden Ale**	Blassblonde Farbe. Hopfenaroma merklich vorhanden, ohne zu dominieren. Geringe bis mittlere Hopfenbittere. Fruchtige Gärungsaromen (Ester).	3.5% - 6.9%	15-30
202	**Kölsch**	g.g.A - strohgelb bis goldfarben. In der Regel mild mit ausgeprägter Hopfennote und mit fruchtigen Komponenten. Nicht zu bitter im Abgang. Klar filtriert.	4.5% - 5.5%	18-30
203	**Bitter**	Gelb- bis Goldfarben. Mittlere Bittere. Leichter bis mittlerer Körper.	3% - 5%	25-35
204	**Bitter Blond - Golden Ale**	Gelb- bis Goldfarben. Leichte Bittere im Finale.	5% - 8%	20-45
205	**Best or Special Bitter**	Hellgold- bis hellbernsteinfarben/hellkupferfarben. Mittlere bis hohe Bittere.	4% - 6%	25-40
206	**Traditional-Style Saison**	Belgian-Style Saison. Hellgelb bis orangefarben. Bei New Style Saison Bieren dominante Hopfenaromen und ggfs. wilde Hefen (Brettanomyces).	3.5% - 9%	20-35
207	**Pale Ale**	Farbe: gold- bis kupferfarben. Mittlere bis hohe Hopfenbittere. Mittlerer Körper. In der New Style bzw. American-Variante hopfengestopft und deswegen intensive Hopfenaromen in der Nase.	4.5% - 6.2%	20-45
208	**ESB - Strong-Extra Special Bitter**	Hellgold bis bernsteinfarben. Ausgeprägte Hopfennote und kräftiger Malzcharakter.	5% - 6%	30-50
209	**French-Style Biere de Garde**	French-Style Ale. In der Regel bernsteinfarben bis hellkupferfarben. Röst- oder karamellartiger Malzcharakter. Leichte bis mittlere Bittere.	6% - 8%	18-30
210	**Abbey Belgian-Style Blond**	Abteibier. Gelb- bis Goldfarben. Fruchtige Gärungsaromen (Ester).	6% - 8%	15-30
211	**Blond/Golden Strong Ale**	Blassstrohgelb bis hin zu goldgelb. Mittlerer Körper und teils süße Malznote. Leichte bis mittlere Bittere im Finale.	7.5% - 10.5%	22-35
212	**Belgian-Style Triple**	Dichter und cremeartiger Schaum. Hellgelb bis bernsteinfarben. Mittlere bis starke Hopfenbittere. Fruchtige Hefearomen, z.B. Banane und Nelke. Einsatz von Gewürzen möglich ist (z.B. Koriander, Piment).	7.5% - 10.5%	20-40
213	**Traditional IPA**	India Pale Ale. Hellgold bis dunkelkupferfarben. Mittlerer Malzcharakter. Mittlere bis starke/intensive Hopfenaromen und Hopfenbittere. Keine typischen US-Hopfen-Noten. In der Regel nicht hopfengestopft.	5% - 7.5%	40-80
214	**American IPA**	Farbe: hell gold- bis dunkel kupferfarben. Intensive Hopfenbittere. Verwendung von amerikanischen Aromahopfen. Hopfengestopft. Malzcharakter und Vollmundigkeit: mittel.	5.5% - 7.5%	40-70
215	**Impérial IPA**	Tiefgold bis dunkelkupferfarben. Intensive Hopfenbittere. Intensiver Hopfencharakter. Hopfengestopft. Hoher Alkoholgehalt.	7.5% - 11%	60-120
216	**New England IPA (NEIPA)**	Ein amerikanisches IPA mit intensivem Fruchtgeschmack und -aroma, einem weichen Körper und einem geschmeidigen Mundgefühl. Weniger wahrgenommene Bitterkeit als traditionelles IPA	6% - 9%	25 - 60
217	**Session IPA**	India Pale Ale von hell bis bernsteinfarben. Leicht malzig mit einer leicht bis mittel ausgeprägten Hopfennote und -bitterkeit. Das Bier ist im Gegensatz zu den stärkeren IPA erfrischend und präsentiert ausgewogene Malz- und Hopfenaromen (Malz spielt eine geringere Rolle, Körper generell eher leicht und Hopfen klar im Vordergrund).	3% - 5%	30-50
	Obergärig - Amber & Red Ale			
301	**Light Amber**	Leicht bernsteinfarben bis tiefschwarz, Karamell- und Röstaromen, Hopfenbittere moderat bis kräftig.	4.5% - 5.5%	20-50
302	**Amber Ale**	Bernsteinfarben. Schwaches bis mäßiges Hopfenaroma. Sehr aromatische Malzaromen. . Der Malzgeschmack ist mäßig bis stark und zeigt in der Regel eine anfängliche Malzsüße, gefolgt von einem mäßigen Karamellgeschmack, der manchmal geröstet oder keksartig ist. Mäßige bis mittelstarke Bitterkeit.	6% - 8%	20-45

303	**Red Ale**	Bernsteinfarben bis kupferfarben. Ausgeprägte Malzaromen mit leichtem Karamellmalzgeschmack. Moderne Versionen auch mit kräftiger Hopfennote.	4% - 6%	18-28
304	**Oud Rood (Flanders Red Ale)**	Dunkelkupferfarben bis dunkelbraun. Ausgeprägtes Fruchtaroma. Kann Edelsäure und Holzfassaromen haben	4.5% - 7.0%	7-25
305	**Altbier**	Altbier ist ein obergäriges Bier, das hauptsächlich in der Region Düsseldorf in Deutschland gebraut wird. Es hat einen Alkoholgehalt von 4,5 bis 5 %, eine kupferne bis braune Farbe und einen bitter-süßen Geschmack.	4.5% - 5%	20-50

Obergärig - Brown & Dark Ale

401	**Brown Ale**	Bernsteinfarben bis dunkelbraun. Dichter Schaum. Geringe Hopfenbittere. Kräftige Malzaromatik, ausgewogen.	4% - 6%	18-35
402	**Abbey Belgian-Style Dubbel**	Dichter Schaum. Kupferfarben bis tiefschwarz. Körper mittel bis voll mit mittlerer Bittere und geringer Hopfengeschmack. Fruchtige und/oder gewürzartige Hefearomen. Bonbontöne, florale Noten.	6% - 12%	15-25
403	**Dark Strong Ale**	Kupferfarben bis tiefschwarz. Dichter Schaum. Voller, cremiger, bis hin zu süßem Malzcharakter. Vielschichtige Aromen und deutlich wahrnehmbarer hoher Alkoholgehalt.	6% - 12%	15-35
404	**Dark Black IPA**	Dunkelkupferfarben bis tiefschwarz. Mittlere bis hohe Bittere. Hoher Alkoholgehalt. Röstaromen erlaubt. Lebt vom Spiel des fruchtigen Aromahopfens in der Nase und des kräftigen Malzcharakters im Mund. Hopfengestopft.	5,5% - 9%	50-90
405	**Oud Bruin (Flanders Brown Ale)**	Kupferfarbenes bis dunkles Bier. Ausgeprägtes Fruchtaroma. Kann Edelsäure und Holzfassaromen haben.	4% - 9%	5-25

Obergärig - Stout/porter

501	**Porter**	Braun bis tiefschwarz. Kaffee- oder Schokoladen-Aromen. Geringe bis mittlere und süße Malznoten. Ausgeglichene Bittere. Mittlerer bis vollmundiger Körper.	4% - 7%	18-35
502	**Milk Stout**	Sehr dunkel, süß, vollmundig, leichte Röstaromen. Anklänge an gesüßten Espresso. Durch die Zugabe von Laktose in der Regel ein cremiges Mundgefühl.	3,2 - 10%	15-40
503	**Dry Stout**	Tiefschwarz. Charakteristische Röstaromen. Malz- und Karamellgeschmack. Hohe Hopfenbittere. Hochvergoren.	4% - 5%	30-40
504	**Foreign / Export Stout**	Tiefdunkelbraun. Süße Malznoten bis hin zu intensiver Bittere. Fruchtige Esternoten. Leichte Säure und wilde Hefearomen möglich.	5.5% - 8%	30-70
505	**American Stout**	Dunkelbraun bis tiefschwarz. Hopfengestopft, deshalb mit fruchtigen Aromahopfennoten. Karamell- und Röstmalzgeschmack.	4.5% - 8%	35-80
506	**Imperial Stout**	Tiefschwarz. Hoher Alkoholgehalt. Hohe Röstmalz- und Bitteraromen.	8% - 15%	50-90
507	**Baltic Porter**	Dunkles, rotbraunes Bier, untergärig, reichhaltig und alkoholhaltig, mit dominanten Malznoten, leicht geröstet, mit einer großen aromatischen Komplexität, die schwarze Früchte vereint.	6% - 10%	20-40

Obergärig - Weizen

601	**Belgian-Style Witbier**	Sehr helles bis helles Gelb. Schlanker bis mittlerer Körper. In der Regel mit Orangenschalen und Koriander. Geringe Bittere und kaum Hopfenaromen.	4.3% - 5.5%	6-20
602	**Kristallweizen**	Filtriertes Bier. Helles bis kräftiges Gelb. Ausgeprägte Vollmundigkeit. Leicht fruchtig (Banane, Nelke und Zitrus). Sehr hoher Kohlensäuregehalt. Geringe Hopfenbittere.	4.5% - 6%	10-20
603	**Hefeweizen Hell**	Helles bis kräftiges Gelb. Vollmundigkeit sehr stark ausgeprägt. Hoher Kohlensäuregehalt. Geringe Hopfenbittere. Fruchtig (Banane, Nelke und Zitrus).	4.5% - 6%	10-20
604	**Hefeweizen Dunkel / Bernsteinweizen**	Kupferfarben bis dunkelbraun. Ausgeprägte Vollmundigkeit. Deutliche Malzsüße. Sehr hoher Kohlensäuregehalt. Geringe Hopfenbittere. Fruchtig (Banane, Nelke und Zitrus) und karamell-schokoladig. Bernsteinweizen haben Karamelltöne, während ein Dunkles Weizen eher Schokolade und Kaffee aufweist.	4.5% - 6%	10-20
605	**Dubbelwit / Imperial White**	Gold- bis bernsteinfarben. Mittlerer bis hoher Alkoholgehalt. Mit Orangenschalen und Koriander.	6% - 8%	9-17
606	**White IPA / Hoppy Weizen**	Gold- bis bernsteinfarben. Mittlerer bis hoher Alkoholgehalt. Hopfengestopft. Fruchtaromen aus Hopfen und Gärung (Südfrüchte, Nelke etc.).	5.5% - 8.5%	40-70

Speciality Beer

701	**Other Speciality Beer**			
702	**Sour Beer**	Ober- oder Untergärig. Farbe: helles gelb bis dunkles Braun. Sehr geringe Hopfenbittere. Ausgeprägte Säure.	2.5% - 8%	5-25
703	**Lambic und Gueuze**	Spontangärung. Gold- bis bernsteinfarben. Ausgeprägte Säure, Holzfassaromen, wilde Hefen. Ausgeprägte Säure, vorzugsweise entweder Milchsäure- oder Zitronensäurecharakter (nicht essigartig).	5% - 10%	0-30
704	**Barley Wine-Style Ale**	Bernsteinfarben bis braun. Hoher Alkohol- und Stammwürzegehalt. Mittlere bis starke Hopfenintensität.	8% - 12%	35-100
705	**Rauchbier**	Kann Ober- oder Untergärig sein. Z.B. Bamberg-Style Rauchbieren, Smoked Ale, Smoked Porter, Grodziskie/Grätzer. Keine fruchtigen Ester und Diacetyl.	>4,5%	20-45
707	**Grape Ale**	Gärung mit Trauben, Most, Trester oder Saft.	4.8% - 10%	10-30

Bier - Sonstiges

803	**Biermischgetränke**

Informationen

- Um ein aromatisiertes oder alkoholfreies Bier anzumelden, wählen Sie bitte zuerst die Hauptkategorie (IPA, German-Style Pilsner, etc.). Danach können Sie die im Bier verwendeten Aromen angeben.
- Ein Bier kann in mehreren Kategorien und mehreren Stilen präsentiert werden.
- Die Angaben zu Kategorien sind unverbindlich und entsprechen den allgemein anerkannten Normen der jeweiligen Kategorien. Eine geringe Abweichung vom Prozentsatz an Alkohol kann akzeptiert werden.
- Weitere Infos über: https://www.concourslyon.com/faq.html