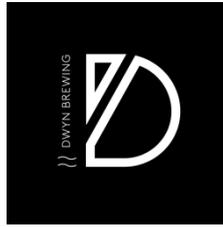


Communiqué de presse  
Mars 2025



## LA BRASSERIE LYONNAISE DWYN BREWING REMPORTE DEUX PRIX NATIONAUX AUX PRESTIGIEUX UNTAPPD COMMUNITY AWARDS 2024.

**DWYN Brewing, brasserie artisanale lyonnaise, vient de se distinguer sur la scène nationale avec deux bières primées aux prestigieux Untappd Community Awards 2024.**

La jeune brasserie artisanale **DWYN Brewing**, basée à Montagny à 20 kms au sud-ouest de Lyon, vient de recevoir une remarquable distinction avec deux de ses bières récompensées lors des **Untappd Community Awards 2024**, un concours qui célèbre les meilleures bières au niveau mondial selon les notes attribuées par la communauté des amateurs sur la plateforme Untappd.

### DEUX CRÉATIONS DWYN A L'HONNEUR



**ÉCUME**, la Gose acidulée et iodée relevée par du citron vert, décroche la **MEDAILLE D'OR** dans la catégorie "Sour - Autre Gose" avec l'excellente note de **4.13/5**. Cette création originale s'impose ainsi comme la meilleure bière française dans sa catégorie.

**NEPTUNE**, la Sour acidulée mariant les saveurs du fruit de la passion et du basilic, obtient quant à elle la **MEDAILLE DE BRONZE** dans la catégorie "Sour - Fruitée" avec une note de **4.12/5**, confirmant l'expertise de DWYN Brewing dans l'art des bières acides aux profils aromatiques complexes.



*"Ces récompenses sont une immense fierté pour notre jeune brasserie et une belle reconnaissance du travail artisanal et pointu que nous menons depuis nos débuts" déclarent Maximilien Traeger et Paul Thomé, les deux cousins fondateurs de DWYN Brewing. "Voir nos créations Écume et Neptune distinguées par les amateurs de bière à l'échelle nationale nous conforte dans notre approche créative et notre quête permanente de qualité."*

## UNE HISTOIRE DE PASSION ET DE RECONVERSION



**DWYN** est née de la passion de deux cousins : **Maximilien Traeger**, ancien expert en marketing converti à la bière artisanale et **Paul Thomé**, gestionnaire devenu spécialiste des subtilités aromatiques des houblons. Leur aventure brassicole commune a débuté dans un garage, fruit de plusieurs années d'expérimentation et de retours issus d'un réseau de bars partenaires à Lyon et dans le reste de la France.

Aujourd'hui, la brasserie propose une gamme permanente de bières artisanales aux profils variés, disponibles en fûts et en canettes. Elle s'adresse aussi bien aux bars et professionnels du secteur qu'aux

particuliers, notamment pour leurs événements.

## À NOTER DANS LES AGENDAS

Les amateurs pourront découvrir ou redécouvrir les bières primées de DWYN Brewing lors de deux événements majeurs ce printemps :

+ **Garzza Party x Coccozza** - Vendredi 14 mars 2025 au restaurant Coccozza à Lyon (69004), où DWYN dévoilera une nouvelle création : une bière à la pizza, spécialement brassée pour accompagner les pizzas des chefs pizzaioli participants.

+ **Lyon Bière Festival 8ème édition** - Les 12 et 13 avril 2025 au Double Mixte de Villeurbanne, où DWYN Brewing tiendra un stand et présentera l'ensemble de sa gamme, dont les deux bières primées Écume et Neptune.

+++

**À propos de dwyn brewing :** Fondée par les cousins Maximilien Traeger et Paul Thomé, DWYN Brewing est une brasserie artisanale située à Montagny (69700) qui propose des bières de caractère, brassées avec passion et créativité. La gamme comprend des bières aux styles variés : Blonde, Blanche, Saison, Pale Ale, IPA, Gose, Sour et Neipa.

**À propos des Untappd Community Awards :** Les Untappd Community Awards, présentés cette année pour la 2ème édition, célèbrent les meilleures bières au niveau mondial selon les notes attribuées par la communauté Untappd, la plus grande plateforme de notation de bières au monde avec près de 11 millions d'utilisateurs. Pour l'édition 2024, 25 462 bières de 7 033 brasseries à travers le monde ont été distinguées.

[www.dwynbrewing.com](http://www.dwynbrewing.com)

[@dwyn\\_brewing](https://www.instagram.com/dwyn_brewing)

