

Patronus Weissbier Пиво Патрónус Вáйссбир, светлое

Страна: Германия

Производитель: Eichbaum PrivatBrauerei

Категория: эль, нефilterованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5,5%об.

Особенность: сварено в соответствии с немецким законом о чистоте пивоварения из хмеля, чистой воды и солода

Цвет: туманно-золотистый

Аромат: свежий, с тонами свежескошенной травы, банана, пряностей, апельсиновой цедры

Вкус: средней насыщенности, с оттенками свежескошенной травы.

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: сочетается с морепродуктами, блюдами из белого мяса, а также полутвердыми сырами и мясными снэками

Стиль: Вайсбир

Органолептика: яркий солодовый (с хлебными оттенками) и сдержанный хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами) в аромате ароматов. Вкус, напротив, более хмелевой, с горчинкой от средней до высокой.

Технология: по немецкой пивоваренной традиции изготавливается минимум на 50% из пшеницы (ее количество иногда достигает 70%) и ячменного солода. Использование элевых дрожжей формирует типичный пряно-фруктовый характер вайсбира.



Patronus Helles Пиво Патрónус Хеллес, светлое

Страна: Германия

Производитель: Eichbaum PrivatBrauerei

Категория: лагер, filterованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 5%об.

Особенность: сварено в соответствии с немецким законом о чистоте пивоварения из хмеля, чистой воды и солода

Цвет: туманно-золотистый

Аромат: наполнен тонами трав, хмеля, сосны, легкими солодовыми нотами, хлебными и аккуратными растительными нюансами

Вкус: средней насыщенности, освежающий, с оттенками горького хмеля и сладкими хлебно-фруктовыми нюансами с горчинкой в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: сочетается с мясными снэками, колбасами, традиционными блюдами немецкой кухни

Стиль: Хеллес

Органолептика: аромат солодовый (с хлебными оттенками) и хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами). Послевкусие также солодовое и хмелевое, с ощущением сладости и горчинкой от низкой до средней.

Технология: стиль создан как конкурент чешскому пильзнеру. Используются строго выращенные в Германии ингредиенты солод, хмель и дрожжи.





Eichbaum PrivatBrauerei – частная пивоварня, основанная в 1679 г. и расположенная в немецком Баден-Вюртемберге на юго-западе Германии. Все начиналось с открытия маленького паба и домашней пивоварни. Предприятие росло, переживало множество трудностей, в том числе разрушения от междоусобных конфликтов, Первой и Второй мировых войн.

На сегодняшний день пивоварня остается старейшим и крупнейшим предприятием региона, сочетая преданность традициям и современные эффективные технологии.

Для производства уже более 350 лет используется только чистейшая мягкая вода и высококачественные ингредиенты (хмель, ячменный солод, дрожжи, пшеница), в соответствии с немецким законом о чистоте пивоварения от 1516 г. В ассортименте компании 16 сортов пива разных стилей: от классики, до вкусовых и сезонных образцов.