

Moosbacher Pilsener Пиво Моосбахер Пилзнер, светлое

Страна: Германия

Производитель: Scheuerer Brauerei

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 5%об.

Особенность: деликатная фильтрация для сохранения ароматов и вкуса исходного сырья (ячмень, хмель), использование баварского хмеля

Цвет: золотистый

Аромат: свежий, с тонами свежескошенной травы и сладковатыми солодовыми нюансами

Вкус: средней насыщенности с низкой карбонизацией, с яркими солодовыми тонами и яркой горчинкой на финише

Температура подачи: 8-10 °C

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

Стиль: Пилзнер

Органолептика: яркий солодовый (с хлебными оттенками) и сдержанный хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами) аромат. Вкус же наоборот более хмелевой, чем солодовый, с горчинкой от слабой до сильной, а также легкой кислотностью

Технология: ключевая особенность – использование жатецких типов хмеля. Выделяют множество разновидностей пилзнеров, при этом считается, что чешские образцы более плотные и тельные, чем немецкие



Moosbacher Weissbier Пиво Моосбахер Вайсбир, светлое

Страна: Германия

Производитель: Scheuerer Brauerei

Категория: эль, нефильтрованный, пшеничный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5%об.

Особенность: сварено с использованием чистой воды

Цвет: туманно-золотистый

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

Вкус: средней насыщенности, сочный с яркими хмелевыми тонами и освежающей цитрусовой нотой в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: сочетается с молодыми сырами, колбасками из белого мяса, блюдами из мяса птицы, рыбой, свежими легкими салатами с цитрусовыми заправками

Стиль: Вайсбир

Органолептика: аромат банана и гвоздики с солодовыми (хлебными) оттенками. Послевкусие – с преобладанием хмелевых (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами) тонов, реже фруктовых, и горчинкой на низком или среднем уровне, а также легкой кислотностью

Технология: по немецкой пивоваренной традиции категория изготавливается минимум на 50% из пшеницы (ее количество иногда достигает 70%) и ячменного солода. Использование элевых дрожжей обычно формирует типичный пряно-фруктовый характер вайсбира. Высокие температуры брожения позволяют получать более ароматичные образцы. Таким приемом нередко пользуются крафтовые пивоварни



Moosbacher Kellerbier Пиво Моосба́хер Кéллербир, темное

Страна: Германия

Производитель: Scheuerer Brauerei

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 5%об.

Особенность: сварено по старинному семейному рецепту, деликатная фильтрация для сохранения ароматов и вкуса исходного сырья (ячмень, хмель)

Цвет: кофейно-янтарный

Аромат: богатый и комплексный, с тонами выпечки, орехов, с медовыми нюансами

Вкус: средней насыщенности с яркими солодовыми тонами и нюансами поджаренных тостов, специй и сухофруктов

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: сочетается с большинством блюд традиционной немецкой кухни: колбасками, несладкими кренделями, карривурст, картофельным салатом

Стиль: Келлербир

Органолептика: хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами) аромат, хмелевой и солодовый (с хлебными оттенками) со средней горечью вкус

Технология: созревание проходит в открытых чанах, потому в разливных образцах в Германии газация почти отсутствует, в импортные газация привносится искусственно. Создается для употребления молодым, от фильтрации и пастеризации при производстве отказываются



Moosbacher Schwarze Weisse Пиво Моосба́хер Шварц Ва́йссе, темное

Страна: Германия

Производитель: Scheuerer Brauerei

Категория: эль, нефильтрованный, пшеничный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5%об.

Особенность: дображивание в бутылке, используется пшеница

Цвет: янтарно-шоколадный

Аромат: насыщенный, с яркими пшеничными тонами, с нюансами карамели, банана, сладкого солода и легким дрожжевым тоном

Вкус: мягкий, средней плотности, с пшеничными тонами и сладковатыми карамельно-шоколадными нюансами

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: сочетается с мясными блюдами (жаркое, рулька, гуляш) и закусками, с традиционными блюдами немецкой кухни

Стиль: Шварцбир

Органолептика: яркий солодовый (хлебный) характер, с оттенками карамели, кофе и шоколада, редко хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами) аромат. Послевкусие характеризуется солодовыми оттенками с тонами шоколада, черного хлеба и карамели, иногда сладковатое

Технология: для производства используются не только немецкие виды сырья, но также и чешские солод (жатецкий) и хмель (пилз). Солод подвергается сильной обжарке



Scheuerer Brauerei – частная пивоварня, расположенная в немецком курортном городке Моос (Бавария) всего в нескольких километрах от границы с Чехией.

Пивоварня была открыта в 1887 г. и до сих пор остается семейным предприятием. Сегодня пивоварня управляется уже пятым поколением семьи.

Для производства используется только чистейшая мягкая вода и высококачественные ингредиенты из баварских регионов (хмель, ячменный солод, дрожжи, пшеница), в соответствии с немецким законом о чистоте пивоварения от 1516 г. Предприятие оборудовано высокотехнологичной современной линией розлива, которая предотвращает попадание любых

сторонних компонентов в тару во время бутилирования. Практически все процессы и техника на пивоварне управляются с помощью компьютеров, при этом сами рецепты сохраняются в традиционном виде и передаются из поколения в поколение. В линейке 11 сортов пива.