

## Ureich Hefeweizen Dunkel

### Пиво Ёрайх Хефевайзен Дункель, темное

**Страна:** Германия

**Регион:** Баден-Вюртемберг, г. Маннхейм

**Категория:** эль, пшеничный темный, нефильтрованный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Производитель** Eichbaum Brauerei

**Крепость:** 5,2%об.

**Цвет:** карамельный

**Аромат:** наполнен нотками поджаренного хлеба, пшеницы, солода и нюансами гвоздики

**Вкус:** наполнен мягкой горечью хмеля, характерными тонами обжаренного солода в послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** сочетается с блюдами азиатской кухни, немецкой кухни, сырами, рыбой

**Стиль:** Дункель

**Органолептика:** солодовый (с хлебными оттенками) аромат, с тонами шоколада, карамели и ириса и солодовый вкус с оттенками орехов, карамели и шоколада, без жженных нюансов, с горчинкой от слабой до средней

**Технология:** исключительно немецкие ингредиенты. Существуют образцы, состоящие на 50 и более процентов из пшеницы. Используется преимущественно солод со средней степенью прожарки для сохранения невысокой плотности напитка. Для формирования карамельных, шоколадных оттенков в аромате и вкусе в незначительных количествах добавляется солод с сильной прожаркой.



## Ureich Lager Premium

### Пиво Ёрайх Л гер Пр миум, светлое

**Страна:** Германия

**Регион:** Баден-Вюртемберг, г. Маннхейм

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Производитель** Eichbaum Brauerei

**Крепость:** 4,8%об.

**Цвет:** соломенно-золотистый

**Аромат:** наполнен травяными нотами, оттенками хмеля

**Вкус:** мягкая текстура, сбалансированная хмелевая горечь, тонкая солодовая сладостью и освежающим послевкусием

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** сочетается с блюдами немецкой кухни, стейками, курицей, различными сырами, салатами, снеками, моллюсками, рыбными и овощными блюдами

**Стиль:** Международный светлый лагер

**Органолептика:** аромат солодовый (с хлебными оттенками) и хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами), иногда с фруктовыми тонами. Послевкусие больше выражено солодовыми тонами чем хмелевыми. Горчинка от низкой до средней

**Технология:** как правило, более плотный, чем американский лагер. Горечь выражена сильнее. Менее охмеленный, чем пильзнер. Уровень горечи ниже. Популярный стиль, невысокая стоимость – изначально создавался с целью продвижения малоизвестных брендов.



Завод Privatbrauerei Eichbaum GmbH & Co. KG / Приватбрауерей Айхбаум ГмбХ & Ко. КГ, Германия.

Пивоварня Айхбаум (Eichbaum) является старейшим пивным предприятием в городе Мангейм (втором по величине в Баден-Вюртемберге).

Завод был основан в далеком 1679 году уроженцем Бельгии Жаном де Шэном, который дал новому предприятию свое имя: в переводе с французского «chêne» означает «дуб», что по-немецки звучит как «eichbaum». За свою многовековую историю пивоварня не раз меняла свое месторасположение, но никогда не прекращала работать. Усердный труд был вознагражден: сегодня Айхбаум является самым большим пивным предприятием земли Баден-Вюртемберг и одним из самых современных в своей отрасли во всей Германии.

Несмотря на огромные объемы производства (Айхбаум ежегодно выпускает 1,8 миллионов гектолитров пенного напитка), пиво до сих пор варится в строгом соответствии с законом о чистоте пива 1516 года. Высокое качество напитка контролируется собственной исследовательской лабораторией. Пивоварня ежегодно получает сертификат International Food Standard (Международного стандарта качества и безопасности пищевой продукции). Пиво от Айхбаум неоднократно завоевывало престижные награды на известных пивных конкурсах, в том числе отмечалось золотой медалью Немецкой Ассоциации Производителей DLG, авторитет которой признан во всем мире.

Сегодня предприятие экспортирует свою продукцию в 50 стран по всему миру и является лидером по экспорту среди семейных пивоварен Германии.