

## Flensburger Pilsener

### Пиво Флэнсбургер Пíлснер, светлое

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Фленсбург

**Производитель** Flensburger Brauerei

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 4,8%об.

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** яркий, мощный, с характерными хмельными нотками, разбавленными ароматами цветов, меда и белых фруктов

**Вкус:** плотный, с хорошей горчинкой, с травянистыми, яблочными и хмельными оттенками в долгом послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** сочетается с закусками, снеками, морепродуктами, пиццей, пастой с мясом птицы, свининой

**Стиль:** Пильзнер

**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 пильзнеров, при этом считается, что чешские образцы более плотные и тельные, чем немецкие.



## Flensburger Gold

### Пиво Флэнсбургер Голд, светлое

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Фленсбург

**Производитель** Flensburger Brauerei

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 4,8%об.

**Цвет:** золотисто-соломенный

**Аромат:** освежающий, сладковатый, с нотками хмеля, цветов, хлеба и солода

**Вкус:** чистый, достаточно легкий, со средней горчинкой, яркими хлебными и солодовыми нотами, цитрусовыми нюансами, в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** сочетается с закусками, снеками, блюдами из мяса птицы, летними салатами и полутвердыми сырами

**Стиль:** Голд

**Органолептика:** солодовый (с хлебными оттенками) аромат, с фруктовыми оттенками, а также сдержанный хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами). Вкус солодовый, с горчинкой от низкой до средней.

**Технология:** ключевая особенность – использование местных типов хмеля и создание популярного, деликатного стиля.



## Flensburger Weizen

### Пиво Фленсбургер Вайцен, светлое

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Фленсбург

**Производитель** Flensburger Brauerei

**Категория:** эль, нефiltroванный, пшеничный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 5,1%об.

**Цвет:** золотисто-янтарный

**Аромат:** яркий, фруктовый, с оттенками хлебной корки, банана, сладких цитрусов, а также ванильными и пряными акцентами

**Вкус:** насыщенный, с едва уловимой хмелевой горчинкой и сладковатым, выраженным оттенками яблока в карамели, ванильного крема и цедры, послевкусием

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** сочетается с закусками, снеками, моллюсками, рыбой и овощами на гриле, паэльей, сливочными сырами

**Стиль:** Вайценбók

**Органолептика:** богатая солодовая (хлебная, зерновая) составляющая в аромате, более сдержанная хмелевая (банан, гвоздика пряности). Слабая горчинка, плотный вкус, с послевкусием похожим на аромат. В темных версиях появляются тона карамели, тостов и иногда шоколада.

**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. Для темных образцов используют солод со средней степенью прожарки. От вайсбира или темного вайсбира отличается более высоким уровнем крепости, плотности и яркости аромата.



**FLENSBURGER  
BRAUEREI**

Фленсбургер – самая северная пивоварня Германии, расположенная на берегу Балтийского моря, на границе с Данией.

История ФЛЕНСБУРГЕР БРАУЕРАЙ началась 6 сентября 1888 г., когда пять граждан города Фленсбурга подписали грамоту об учреждении пивоварни. В их распоряжении была земля и источник с кристально чистой водой.

В тридцатые годы XIX века под руководством консула Эмиля Петерсена пивоварня достигла больших успехов и стала известной не только во Фленсбурге, но и далеко за его пределами.

Также ФЛЕНСБУРГЕР БРАУЕРАЙ известна во всем мире тем, что является самым крупным производителем пива в бутылке с бюгельной пробкой.

