

Rodenbach Fruitage **Пиво Роденбáх Фрутéйдж, темное**

Страна: Бельгия

Регион: г. Штеенхуффель

Производитель: PALM Breweries N V

Категория: эль, фильтрованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 3.9%об.

Особенность: эль, сваренный из смеси 3/4 молодого пива и 1/4 выдержанного не менее 2-х лет пива в дубовых бочках с добавлением сока вишни и бузины.

Фруктово-ягодная составляющая занимает 9% от общей массы напитка

Цвет: каштановый с рубиновым оттенком

Аромат: яркий, с преобладанием вишневых тонов, а также оттенками древесины, ванили и солода

Вкус: глубокий, сочный, с легкой сладостью и с нотами вишни, малины, клюквы, красного винограда, и ванильными тонами в длительном послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: рекомендуется в качестве аперитива, со льдом, в составе коктейлей, сочетается с закусками, снеками, колбасами, пищей, блюдами из белого мяса, мяса птицы

Стиль: Другой эль в бельгийском стиле

Пиво в этой категории отражает уникальность и традиции бельгийского пивоварения, но не относится к любой другой классической бельгийской категории. При оценке этого пива ключевой компонент — баланс

Роденбах Фрутэйдж это смешение стилей - **Пиво с фруктами и пряностями** и **Особое выдержанное в дереве пиво** с базовым стилем - **Бельгийский пэйл-эль**



Rodenbach Classic **Пиво Роденбáх Клáсси́к, темное**

Страна: Бельгия

Производитель: Palm Breweries N.V.

Категория: эль, фильтрованный

Тип ферментации: верховое брожение

Особенность: создается из 3/4 молодого пива и 1/4 пива, созревшего в дубовых бочках в течение двух лет, добавляется сок красных фруктов

Крепость: 5,2%об.

Цвет: вишневый с коричневыми отблесками

Аромат: сложный, многогранный, раскрывается тонами клюквы, вишни, малины, сливы и легкими древесными тонами.

Вкус: комплексный, сбалансированный, с тонами кислой вишни, карамели, бальзамического уксуса и дуба в слегка терпковатом послевкусии.

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: сочетается с жареными крылышками, блюдами из белого, красного мяса и крем-брюле.

Стиль: Другой эль в бельгийском стиле

Пиво в этой категории отражает уникальность и традиции бельгийского пивоварения, но не относится к любой другой классической бельгийской категории. При оценке этого пива ключевой компонент — баланс

Роденбах Фрутэйдж это смешение стилей - **Пиво с фруктами и пряностями** и **Особое выдержанное в дереве пиво** с базовым стилем - **Бельгийский пэйл-эль**



Семья Rodenbach занялась пивоварением в 1821 году. Своему стилю пивоварня обязана Эжену Роденбаху, который перед тем как приступить к работе в семейном бизнесе, побывал в Южной Англии, где практиковался в пивоварении и получил глубокие знания о лондонском стиле Портер с преднамеренным "подкислением" пива путем его созревания в деревянных бочках. Эжен взял на вооружение процесс выдержки вина в дубовых бочках в целях повышения качества и "подкисления" пива. Таким образом, Эжен стал основателем текущего пути развития пивоварни Роденбах. Вплоть до 1998 года пивоварня принадлежала семье Роденбах.

В процессе создания пиво проходит две стадии ферментации. Первый этап брожения является уникальным, поскольку дрожжи верхнего брожения сочетаются с молочной флорой. Повторная ферментация в дубовых бочках наполняет аромат пива богатыми фруктовыми нотками. Бочки, применяемые для выдержки, сделаны на пивоварне по методу, используемому с 1821 года. Для их изготовления берется самое хорошее дерево без сучков, не применяются гвозди и шурупы, только железные кольца. "Rodenbach" Alexander является одним из лучших кислых элей, когда-либо сделанных пивоварней.

В 1998 году было принято решение, сохранив свою самобытность, перейти в управление к пивоварне Palm, которая рассматривает "Rodenbach" как очень важный культурный проект по сохранению уникального бельгийского смешанного типа ферментации для будущих поколений