

Maisel's Weisse Original

Пиво Мэйзелс Вайсе Ориджинал, светлое

Страна: Германия

Регион: Бавария

Производитель: Brauerei Gebr. Maisel Bayreuth

Категория: эль, нефilterованный, пшеничный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5,1%об.

Цвет: золотистый

Аромат: освежающий, с яркими бисквитными проявлениями и нюансами свежескошенной травы и пряностей

Вкус: питкий и освежающий, с легкой горчинкой и с тонами банана, мускатного ореха, пряных трав и хмеля в длительном послевкусии

Температура подачи: 5-8 °C

Гастрономия: сочетается с закусками, снеками, колбасами, пиццей, блюдами из белого мяса, мяса птицы

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.



Maisel's Weisse Dunkel

Пиво Мэйзелс Вайсе Дункель, темное

Страна: Германия

Регион: Бавария

Производитель: Brauerei Gebr. Maisel Bayreuth

Категория: эль, нефilterованный, пшеничный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5,2%об.

Цвет: каштановый

Аромат: теплый, с тонами выпечки, карамели и нюансами фундука

Вкус: плотный, с легкой горчинкой и длительным послевкусием с тонами ириса, черного хлеба и оттенками кофе

Температура подачи: 5-8 °C

Гастрономия: сочетается с закусками, снеками, колбасами, пиццей, мясом барбекю и тушеными блюдами

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. 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.



Maisel's Weisse Alkoholfrei

Пиво Мэйзелс Вайсе безалкогольное, светлое

Страна: Германия

Регион: Бавария

Производитель: Brauerei Gebr. Maisel Bayreuth

Категория: эль, нефilterованный, пшеничный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 0,4%об.

Цвет: золотистый

Аромат: освежающий, с яркими травянистыми проявлениями и нюансами банана и бисквита

Вкус: питкий и освежающий, с легкой горчинкой и с тонами банана, свежескошенной травы и хмеля в послевкусии

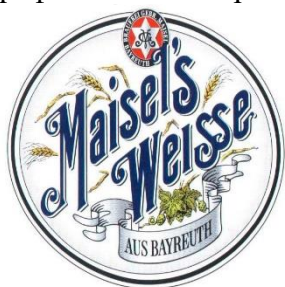
Температура подачи: 5-8 °C

Гастрономия: сочетается с закусками, снеками, колбасами, пиццей, блюдами из белого мяса, мяса птицы

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.



Brauerei Gebr. Maisel Bayreuth Основана в 1887 году в городе Байройт Хансом и Эберхардтом Майзель.

Они создали у ворот города Байройт современный пивоваренный завод, заложив фундамент очень успешной сегодня компании. Их дело продолжили дети, а затем и внуки. В 1955 году Франц Майзель принял далеко идущее решение: выпуск первого пшеничного пива, которое назвали "шампанское из пшеницы". Семья Майзель стала большим специалистом в его изготовлении и законодателем моды на пшеничное пиво в Германии и за ее пределами. Сегодня Джефф Майзель, представитель четвертого поколения, вершит судьбу пивоварни в духе предков. Компанию характеризуют любовь к производимым продуктам, высочайшее мастерство и отличное качество пива. Пиво варится по традиционной технологии с трогом соответствия с баварским законом о чистоте пива от 1516 года.