

St.Georgen WeissBier
Пиво С'анкт Георген В'айсбир, светлое

Страна: Германия

Производитель: St. Georgen

Категория: эль, нефilterованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 4,6% об.

Цвет: насыщенно золотистый

Аромат: насыщенный, ощущаются тона дрожжей, белого хлеба, зерна и нюансы банана

Вкус: сбалансированный, глубокий, с нотами пшеницы, бананов и дрожжей, с легкой горечью в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

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

Стиль: В'айсбир

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.

