

## **Weihenstephaner Original Helles** **Пиво Вайенштэфанер Оригинал Хеллес, светлое**

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Фрайзинг, Бавария

**Производитель:** Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 5,1%об.

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** деликатный, с тонами солода, оттенками цитрусовой цедры, хмеля, легкой перечности и свежескошенной травы

**Вкус:** освежающий, с легкой горчинкой, слегка сливочный, с характерными тонами солода и хмеля в послевкусии

**Температура подачи:** 3-6 °C

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

**Стиль:** Хеллес

**Органолептика:** аромат солодовый (с хлебными оттенками) и хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами). Послевкусие также солодовое и хмелевое, с ощущением сладости и горчинкой от низкой до средней.

**Технология:** стиль создан как конкурент чешскому пильзнеру. Используются строго выращенные в Германии ингредиенты – солод, хмель и дрожжи.



## **Weihenstephaner Pils** **Пиво Вайенштэфанер Пилс, светлое**

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Фрайзинг, Бавария

**Производитель:** Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 5,1%об.

**Цвет:** золотисто - янтарный

**Аромат:** деликатный, с тонами солода, дополненный деликатной цветочной нотой.

**Вкус:** освежающий, сбалансированный, с тонкой цветочной горчинкой в послевкусии.

**Температура подачи:** 3-6 °C

**Гастрономия:** является прекрасным аперитивом, хорошо дополнит сыры, легкие рыбные блюда или карпаччо.

**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.



## **Weihenstephaner Hefeweissbier**

### **Пиво Вайенштэфанер Хефевáйсбир, светлое**

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Фрайзинг, Бавария

**Производитель:** Bayerische Staatsbrauerei Wheihenstephan

**Категория:** эль, нефilterованный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 5,4%об.

**Цвет:** золотисто - соломенный

**Аромат:** деликатный, тонкий, раскрывается оттенками цитрусовых фруктов, банана, ванили, оттенками специй и сена.

**Вкус:** освежающий, насыщенный, округлый, сбалансированный, с оттенками пшеницы, апельсиновой цедры, гвоздики, тропических фруктов и дрожжевыми тонами в послевкусии.

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** сочетается с блюдами из белого мяса, мяса птицы, блюдами немецкой кухни, сырами, рыбой и легкими закусками.

**Стиль:** Вáйсбир

**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.



## **Weihenstephaner Hefeweissbier Dunkel**

### **Пиво Вайенштэфанер Хефевáйсбир Дункель, темное**

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Фрайзинг, Бавария

**Производитель:** Bayerische Staatsbrauerei Wheihenstephan

**Категория:** эль, нефilterованный, пшеничный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 5,3%об.

**Цвет:** каштановый

**Аромат:** деликатный, с тонами ржаного хлеба, вяленого банана, оттенками пряностей и карамели

**Вкус:** среднетелый, с легкой горчинкой и ощущением сладости, с длительным послевкусием с оттенками хлеба, карамели, сухофруктов и намеками на шоколад и орехи

**Температура подачи:** 6-10 °C

**Гастрономия:** сочетается с мясными блюдами, сырами и маслинами, орехами

**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.



## **Weihenstephaner Korbinian**

### **Пиво Вайенштэфанер Корбиньян, темное**

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Фрайзинг, Бавария

**Производитель:** Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 7,4%об.

**Цвет:** каштановый

**Аромат:** насыщенный, сотканный из нот сливы, инжира, солода, шоколада, ириски и орехов

**Вкус:** мощный, густой, со средней горчинкой с длительным послевкусием с оттенками сухофруктов, орехов и нюансами шоколада

**Температура подачи:** 6-10 °C

**Гастрономия:** сочетается с мясными блюдами, сырами и маслинами, орехами

**Стиль:** Дюппельбок

**Органолептика:** яркий солодовый (с хлебными оттенками) и сдержанный хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами) аромат. Послевкусие характеризуется солодовыми оттенками с тонами кофе, ириски и выпечки. Горчинка от низкой до средней. В светлых образцах во вкусе проявляется и хмелевой тон.

**Технология:** деликатная прожарка немецких видов солода, длительность варьируется в зависимости от типа пива (для светлых и темных образцов).



## **Weihenstephaner Alkoholfrei**

### **Пиво Вайенштэфанер безалкогольное, светлое**

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Фрайзинг, Бавария

**Производитель:** Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 0,1%об.

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** легкий, освежающий с преобладанием оттенков солода и хмеля, а также тонами цитрусов и свежескошенной травы

**Вкус:** освежающий, с легкой горчинкой, слегка сливочный, с характерными тонами солода и хмеля в послевкусии

**Температура подачи:** 3-6 °C

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

**Стиль:** Хеллес

**Органолептика:** аромат солодовый (с хлебными оттенками) и хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами). Послевкусие также солодовое и хмелевое, с ощущением сладости и горчинкой от низкой до средней.

**Технология:** стиль создан как конкурент чешскому пильзнеру. Используются строго выращенные в Германии ингредиенты – солод, хмель и дрожжи.







### **Weihenstephaner — самая старая пивоваренная компания в мире.**

Она была официально открыта в 1040 году в Фрайзинге, на горе Вайнштефан, в бенедиктинском монастыре Святого Штефана близ Мюнхена. Сам монастырь был основан в 725 году и, судя по летописям, уже в 768 году местные монахи варили пиво.

Сегодня Баварская пивоваренная компания, принадлежащая государству, является ведущим производителем пива в Баварии. Weihenstephan производит широкий спектр сортов пива, в том числе самые редкие и уникальные сорта, когда-либо производившиеся в Баварии.

Кроме того, Weihenstephan — единственная пивоварня, имеющая право размещать герб Баварии на своем логотипе.

Государственная значимость компании Вайнштефан заключается в ее миссии — не только производить пиво в коммерческих целях, но и сохранять лучшие традиции баварского пивоварения. О важности говорит и тот факт, что возглавляет Weihenstephan сам министр экономики Баварии.

По соседству с пивоварней базируется престижная в Германии Академия Пивоварения — научный центр Мюнхенского Технического Университета, с которым пивоварня Weihenstephan сотрудничает самым тесным образом, используя современную науку во благо производства пива высочайшего качества.