

## Warsteiner Premium Beer

### Пиво Варштайнер Прэмиум Бир, светлое

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Варштайн, Рейн-Вестфалия

**Производитель:** Warsteiner Group

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 4,8%об.

**Особенность:** вода для производства берется из лесного родника

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** доминируют травяные нотки, поддержанные оттенками солода и меда

**Вкус:** сбалансированный, с легкой горчинкой, солодовыми и травяными оттенками в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

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

**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.



## Warsteiner Dunkel

### Пиво Варштайнер Дункель, темное

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Варштайн, Рейн-Вестфалия

**Производитель:** Warsteiner Group

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 4,8%об.

**Особенность:** вода для производства берется из лесного родника

**Цвет:** каштановый

**Аромат:** выраженный, с оттенками жженого солода и легкими нотками ириса и карамели

**Вкус:** сбалансированный, с легкой горчинкой, солодовыми и кремово-карамельными

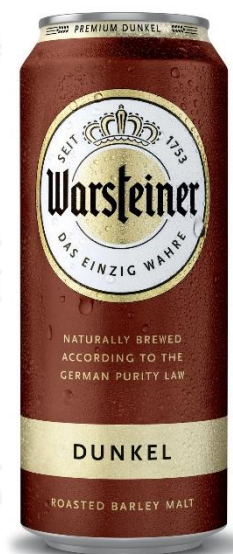
**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** сочетается с закусками, снеками, колбасами, пиццей, мясными блюдами (копченным мясом, дичью, жареным мясом, ребрышками)

**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.



Warsteiner— крупнейшая частная пивоварня Германии, совершенствующая свое мастерство более 250 лет. Каждое поколение семьи Крамер, начиная с 1753 года, вносило вклад в развитие семейного бизнеса. Особенно тщательно Крамеры отслеживали технические новинки, стараясь сразу же внедрить их на пивоварне.

Варштайнер часто перестраивался и реконструировался. За два с половиной века семья Крамер выдержала пожары, войны, кризисы и массированные бомбардировки «черного пиара» – для того, чтобы миллионы людей во всем мире просто могли получить удовольствие от бокала сияющего-золотого Warsteiner.

Сегодня масштабы завода потрясают мощью и ультрасовременным автоматизированным оснащением, делающим завод похожим на центр управления полетами. Пивоварня много инвестирует как в технологии, так и в логистику и имеет свою железнодорожную ветку и контейнерный терминал.

Продукция пивоварни экспортируется в 70 стран мира. В Германии Варштайнер прочно занимает четвертое место по объемам продаж