

## **Zahringer Lager**

### **Пиво Цáрингер Лагер, светлое**

**Страна:** Германия

**Регион:** Баден-Вюртемберг, г. Маннхейм

**Производитель:** Eichbaum Brauerei

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 4,0%об.

**Особенность:** использование малого количества хмеля

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** тонкий, с легкой хмельной, солодовой и цветочной ноткой

**Вкус:** освежающий, с низким уровнем горечи, и изысканным послевкусием с оттенками солода и меда

**Температура подачи:** 8-10 °C

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

**Стиль:** Международный светлый лагер

**Органолептика:** аромат солодовый (с хлебными оттенками) и хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами), иногда с фруктовыми тонами. Послевкусие больше выражено солодовыми тонами чем хмелевыми. Горчинка от низкой до средней

**Технология:** как правило, более плотный, чем американский лагер. Горечь выражена сильнее. Менее охмеленный, чем пильзнер. Уровень горечи ниже. Популярный стиль, невысокая стоимость – изначально создавался с целью продвижения малоизвестных брендов.



## **Zahringer Schwarz Bier**

### **Пиво Цáрингер Шварц Бир, темное**

**Страна:** Германия

**Регион:** Баден-Вюртемберг, г. Маннхейм

**Производитель:** Eichbaum Brauerei

**Категория:** лагер, фильтрованный,

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 4,9%об.

**Особенность:** использование малого количества хмеля

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** яркий зерновой аромат с легкими медовыми и кофейными оттенками

**Вкус:** обволакивающий, с легкой горчинкой, в послевкусии угадываются кофе с молоком, немного черного хлеба и легкие нотки согревающих специй

**Температура подачи:** 8-10 °C

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

**Стиль:** Шварцбир

**Органолептика:** Яркий солодовый (хлебный) характер, с оттенками карамели, кофе и шоколада, редко хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами) аромат. Послевкусие характеризуется солодовыми оттенками с тонами шоколада, черного хлеба и карамели, иногда сладковатое

**Технология:** Для производства используются не только немецкие виды сырья, но так же и чешские солод (жатецкий) и хмель (пильз). Солод подвергается сильной обжарке

