

## Fürst Wallerstein Hell

### Пиво Фюрст Валлерштайн Хель, светлое

**Страна:** Германия

**Регион:** Бавария

**Производитель:** Fürst Wallerstein Brauhaus

**Категория:** лагер, фильтрованный, светлый

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 5%об.

**Цвет:** золотисто-янтарный

**Аромат:** освежающий, хлебные и зерновые нюансы переплетаются с тонкими цитрусовыми оттенками

**Вкус:** питкий, легкий, без горечи и терпкости, с нотами бисквита и деликатными медово-фруктовыми намеками в послевкусии

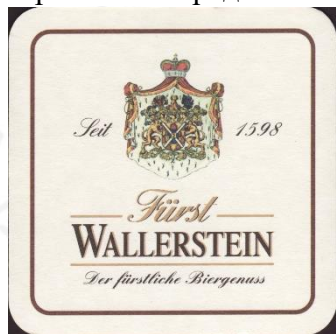
**Температура подачи:** 4-6 °C

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



Пиво Fürst Wallerstein Hell Original, стильно разлитое в старую добрую евробутылку, опирается на более чем 400-летнюю традицию пивоварения. Сваренное по бережно хранимому многовековому семейному рецепту, представляет собой пиво, которое настолько же полно характера, насколько и пригодно для повседневного сопровождения и доведено до идеальной зрелости в знаменитых каменных погребах семьи Валлерштайн.

Пивоварение Валлерштайнов впервые упоминается в документах 1598 года. Эта традиция, конечно, является для семьи обязательством. Тем не менее, никто в пивоварне не поживает на лаврах. Напротив: традиции можно сохранить только посредством внедрения и развития инноваций.

Тесная связь с регионом, практическая природа и корни в собственном «терруаре» делают пиво Wallerstein таким особенным.

Пивоварение – это искусство. Компания веками варит пиво в одном и том же месте по старинным семейным рецептам. Использует только лучшие местные хмель и солод из региона. Чтобы достичь идеального баланса, пиву дается время созреть в каменных погребах. Пиво варится из трёх ингредиентов в соответствии с Законом Чистоты и с любовью. Искусство, которое можно попробовать. Глоток за глотком.

