

Onkel Weber Bayerisch Hell

Пиво Ёнкель Вёбер Байриш Хель, светлое

Страна: Германия

Регион: Нойштадт-Вид

Производитель: Liquid World

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 5,5%об.

Цвет: соломенно-золотистый

Аромат: свежий, с балансом нот хлебной корки и хмелевыми медово-травянистыми нюансами

Вкус: питкий, легкий, с тонкими зерновыми, фруктовыми и деликатными ореховыми тонами в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °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



Onkel Weber Bayerisch Weissbier

Пиво Ёнкель Вёбер Байриш Вайсбир, светлое

Страна: Германия

Регион: Нойштадт-Вид

Производитель: Liquid World

Категория: эль, нефильтрованный, пшеничный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5,4%об.

Цвет: золотистый с рыжим оттенком

Аромат: душистый, с оттенками цитрусовых фруктов, пшеничного хлеба, бананов и пряностей

Вкус: пикантный, свежий, сладковатый, с нотами тропических фруктов и цитрусовых в послевкусии

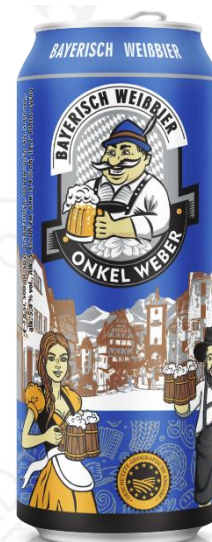
Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: сочетается с закусками, снеками, колбасами с контрастными соусами (горчичный, кисло-сладкий), картофелю фри, пицце и пикантным сыром

Стиль: Вайсбир

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





Компания Liquid World GBR – это компания средней величины, которая с момента своего основания в 2006 году превратилась в современную и эффективную сервисную компанию. Компания, расположенная в городе Нойштадт-Вид в Германии, поддерживает централизованную работу с другими европейскими странами. Это экспортер, обеспечивающий планирование и реализацию перевозки сборных грузов и из Восточной Европы, и из Азии, при осуществлении транспорта, хранения, таможенного оформления.

С 2016 года Liquid World выпускает напитки под частными торговыми марками для розничной и оптовой торговли и является партнером по производству и развитию для индустрии напитков и продуктов питания. Пиво, вода, энергетические напитки под собственной торговой маркой, безалкогольные напитки или минеральная вода, от домашних до премиальных брендов – все это можно найти в ассортименте производителя.

Пиво Onkel Weber варится в соответствии с Законом о чистоте пивоварения от 1516 года по старинному рецепту, который уже более трехсот лет передается пивоварами по наследству. В состав входят только вода, пивоваренный пшеничный или ячменный солод, хмель, дрожжи низового или верхового брожения.