

## **Paulaner Munchner Hell**

### **Пиво Пауланер Мюнхенское Светлое**

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Мюнхен

**Производитель:** Paulaner Brauerei Gruppe

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 4,9%об.

**Цвет:** соломенный насыщенный

**Аромат:** богатый, классический аромат пива обладает также легкими нюансами трав, цветов, хлеба и тостов

**Вкус:** тонкий и освежающий, с легкой горчинкой, обладает изящными нотками меда и солода, травяными нюансами в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °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.



## **Paulaner Hefe-Weisbier**

### **Пиво Пауланер Хёфе-Вайсбир, светлое**

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Мюнхен

**Производитель:** Paulaner Brauerei Gruppe

**Категория:** эль, нефильтрованный, пшеничный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 5,5%об.

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** насыщенный, наполнен тонами бананов, цитрусовых, пшеницы, мягкими нотками гвоздики, других специй и хмеля

**Вкус:** сбалансированный, питкий, с легкой кислинкой, сливочной текстурой, оттенками банана, пшеницы, гвоздики, нюансами кориандра, трав, легкой мягкой горчинкой в приятном послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

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

**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 пивовары.



## Paulaner Hefe-Weisbier Non-Alcoholic

### Пиво Пауланер Хёфе-Вайсбир, светлое, безалкогольное

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Мюнхен

**Производитель:** Paulaner Brauerei Gruppe

**Категория:** эль, нефilterованный, пшеничный, безалкогольный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** не более 0,5%об.

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** насыщенный, наполнен тонами бананов, цитрусовых, пшеницы, и хмеля

**Вкус:** сбалансированный, питкий, с легкой кислинкой, сливочной текстурой, оттенками банана, пшеницы, трав, легкой мягкой горчинкой в приятном послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

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

**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.



## Paulaner Pils

### Пиво Пауланер Пилс, светлое

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Мюнхен

**Производитель:** Paulaner Brauerei Gruppe

**Категория:** лагер, filterованный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 4,8%об.

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** освежающий, с тонами свежескошенной травы, хмеля и нюансами цитрусов и белых фруктов

**Вкус:** легкий, со средней горчинкой и послевкусием, с травянистыми, яблочными, цитрусовыми и хмельными оттенками

**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.



Пивоварня Пауланер была основана ранее 1634 года, монахами ордена Минимы (немецкое название ордена — Paulaner (Пауланер)). Именно 1634 годом датируется самый ранний документ. Немецкое название ордена происходит от имени его основателя, Франциска из Паолы. Его изображение находится на логотипе Пауланера. Первоначально монахи варили пиво лишь для собственных нужд, однако в праздничные дни они продавали его в городских тавернах. Пиво очень нравилось жителям городка, и слава о нем, со временем, разнеслась по всей Германии.

В 1806 году пивовар Франц Ксавер Захерль приобрел бывшую монастырскую пивоварню и продолжил варение темного крепкого пива под названием Salvator. В 1861 году был открыт пивной подвал под названием Salvator Keller на горе Нокхерберг. Со временем пивоварня несколько раз меняла название, пока не стала крупным производителем, способным выпускать 3,5 млн гектолитров пива в год, с возможностью увеличения объемов.

На 2018 год пивоварня предлагает 18 сортов пива и пивных коктейлей

Помимо основной пивоварни в Мюнхене, компания имеет сеть пивных ресторанов Paulaner Bräuhaus по всему миру, в которых варится подаваемое пиво.