

## Schneider Weisse Weissbier

### Пиво Шнайдер Вайсе Вайсбёр, светлое

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Кельхайм

**Производитель:** Schneider Weisse G. Schneider & Sohn GmbH

**Категория:** эль, нефilterованный, пшеничный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 4,9%об.

**Особенность:** изготавливается из смеси ячменя и пшеницы

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** деликатный, с оттенками фруктов и банана и нюансами пряных специй и цветов

**Вкус:** освежающий, с легкой горчинкой и с фруктовыми, цитрусовыми и солодовыми оттенками в послевкусии

**Температура подачи:** 3-6 °C

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

**Стиль:** Вайсбёр

**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.



## Schneider Weisse Weizendoppelbock

### Пиво Шнайдер Вайсе Вайцендупельбóк, светлое

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Кельхайм

**Производитель:** Schneider Weisse G. Schneider & Sohn GmbH

**Категория:** эль, нефilterованный, пшеничный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 8,2%об.

**Особенность:** изготавливается из смеси ячменя и пшеницы

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** яркий, с основным оттенком цитрусов и спелых и сушеных белых фруктов, а также гвоздики и других пряностей

**Вкус:** густой, со средней горчинкой, с ощущением сливочности и сладости, в длительном послевкусии можно ощутить лимонный и яблочный пирог, карамель и пряности

**Температура подачи:** 6-10 °C

**Гастрономия:** сочетается с закусками, снеками, колбасами, пиццей, блюдами из белого мяса, свинины и говядины

**Стиль:** Вайценбóк

**Органолептика:** богатая солодовая (хлебная, зерновая) составляющая в аромате, более сдержанная хмелевая (банан, гвоздика пряности). Слабая горчинка, плотный вкус, с послевкусием похожим на аромат. В темных версиях появляются тона карамели, тостов и иногда шоколада.

**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. Для темных образцов используют солод со средней степенью прожарки. От вайсбира или темного вайсбира отличается более высоким уровнем крепости, плотности и яркости аромата.



Пивоварня Шнайдер первой создала стиль Вайценбок в 1909 году

## Schneider Weisse Meine Festweisse

### Пиво Шнайдер Вайсе Майне Фествайсе, светлое

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Кельхайм

**Производитель:** Schneider Weisse G. Schneider & Sohn GmbH

**Категория:** эль, нефilterованный, пшеничный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 6,2%об.

**Особенность:** изготавливается из смеси ячменя и пшеницы, сертифицировано как органическое пиво

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** яркие тона цитрусовых и других фруктов (бананы, яблоки), оттенки слегка поджаренного хлеба, специй, нюансы карамели и меда

**Вкус:** освежающий, с легкой горчинкой, нотами гвоздики, мускатного ореха, банана, цукатов и печенья в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 3-6 °C

**Гастрономия:** сочетается с закусками, снеками, колбасами, пиццей, блюдами из белого мяса и красной рыбы

**Стиль:** Фестбир

**Технология:** Этот стиль представляет современное немецкое пиво, подаваемое на Октоберфесте (но не исключительно там — есть и множество других «фестов»). Производство схоже с базовым стилем пива, но готовится оно по ускоренной технологии и зачастую с изменениями в процессе производства. Органолептика может быть и похожей, и отличной от базового стиля.

**Базовый 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.



## Schneider's Bayrisch Hell

### Пиво Шнайдерс Байриш Хель, светлое

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Кельхайм

**Производитель:** Schneider Weisse G. Schneider & Sohn GmbH

**Категория:** эль, filterованный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 4,9%об.

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** освежающий, ощущаются тона солода, цветов, хмеля, нюансы сена и цитрусов

**Вкус:** освежающий, со средней горчинкой, чуть сладковатые ноты светлого солода, полевых трав, меда, оттенки лимонной цедры в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 3-6 °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).

**Технология:** стиль создан как конкурент чешскому пильзнеру. Используются строго выращенные в германии ингредиенты — солод, хмель и дрожжи





## Schneider Weisse Original Weissbier

### Пиво Шнайдер Вайсе Ориджинал Вайсбир, темное

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Кельхайм

**Производитель:** Schneider Weisse G. Schneider & Sohn GmbH

**Категория:** эль, нефilterованный, пшеничный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 5,4%об.

**Особенность:** изготавливается из смеси ячменя и пшеницы. По немецкому законодательству пиво является светлым

**Цвет:** янтарно-золотистый

**Аромат:** яркий, с оттенками тостов, банана и нюансами гвоздики, корицы и цитрусов

**Вкус:** плотный, с легкой горчинкой и ощущением сладости, с цитрусовыми и травянистыми оттенками в послевкусии

**Температура подачи:** 3-6 °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.



Пивоварня G. Schneider & Sohn — хранитель древних традиций изготовления пшеничного пива — напитка, который со времен герцога Максимилиана I почти 400 лет считался привилегией аристократии и высшего класса. Долгое время в Германии производство пшеничного пива было исключительным правом аристократической семьи Degenberger из Богена. В 1856 году Георг Шнайдер I выкупил у короля Баварии Людвига II исключительное право на производство пшеничного нефilterованного пива, и производил его на арендованном заводе в Weissen Hofbrauhauses в 1855-1873 годах.

В 1872 году отец Шнайдер со своим сыном Георгом Шнайдером II основал компанию G. Schneider & Sohn, выкупив одну из старейших пивоварен Мюнхена — Мадербрау, где и было впервые произведено пиво под маркой Schneider Weisse. Она стала первой и старейшей в мире зарегистрированной торговой маркой пшеничного пива. Каждое последующее поколение семьи Шнайдер укрепляло бренд Schneider Weisse.

К началу Первой мировой войны Г. Шнайдер & Сын стал крупнейшим пивоваренным заводом по производству пшеничного пива на юге Германии. Послевоенные годы были тяжелыми для пивоваренной промышленности, так как более половины баварских заводов закрылись. Но Шнайдеры выстояли и даже купили несколько пивоварен в Мюнхене, Штраубинге, а также "Weisse Brauhaus" в Кельхайме, куда производство Schneider Weisse переедет после Второй Мировой войны, во время которой здание завода G. Schneider & Sohn будет разрушено бомбежкой.

В наше время пивоварня G. Schneider & Sohn под руководством Георга Шайдера VI успешно сочетает традиции и инновации, придерживаясь неизменно высоких стандартов качества. Для производства пива компания выбирает только лучший баварский солод, хмель из долины Халлертау, а также горную воду с окрестных скал.

Сегодня в Баварии нет более "баварского" производителя пива, чем Schneider Weisse. Сами баварцы очень его любят и гордятся им, а особым почетом оно пользуется у элиты баварского общества. Все марки пива компании отмечены высочайшими рейтингами пивных критиков и высшими наградами международных пивных конкурсов