Edelweiss Cherry Пивной напиток Эдельве́йс Че́рри

Страна: Россия

Производитель: Объединенные Пивоварни Хайнекен

Категория: эль, нефильтрованный **Тип ферментации:** верховое брожение

Крепость: 4,5%об.

Особенность: сварено на основе старинных традиционных австрийских рецептов

1745 г.

Цвет: ярко-красный

Аромат: выразительный с тонами спелой вишни

Вкус: насыщенный, с яркими ягодными тонами и аккуратными хмелевыми нюансами

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: сочетается с сырами, холодными мясными закусками, паштетами с

ягодным соусом

Стиль: Пиво с фруктами и пряностями

Органолептика: яркий фруктовый аромат и вкус со сдержанными хмелевыми (пряности, цитрус,

растительные нюансы) оттенками

Технология: минимум 50% пшеницы, при высоких температурах брожения формируется более

яркий аромат

Edelweiss Wheat Beer Пивной напиток Эдельве́йс Пшеничное

Страна: Россия

Производитель: Объединенные Пивоварни Хайнекен

Категория: эль, нефильтрованный, пшеничный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 4,9%об.

Особенность: сварено на основе старинных традиционных австрийских рецептов

1745 г.

Цвет: туманно-золотистый

Аромат: свежий, с тонами свежескошенной травы, банана, пряностей, апельсиновой

цедры

Вкус: средней насыщенности, сочный с яркими хмелевыми тонами и освежающей

цитрусовой нотой в послевкусии **Температура подачи:** 8-10 °C

Гастрономия: сочетается с молодыми сырами, колбасками из белого мяса, блюдами из мяса птицы, рыбой, свежими легкими салатами с цитрусовыми заправками, блюдами традиционной немецкой кухни

Стиль: Вайсбир

Органолептика: в аромате оттенки банана и пряностей. Во вкусе преобладание хмелевых оттенков (пряности, цветы, травянистые оттенки), с нюансами цитрусовых и свежей кислинкой.

Технология: изготавливается минимум на 50% пшеницы (ее количество иногда достигает 70%) и ячменного солода. Использование элевых дрожжей формирует типичный пряно-фруктовый характер вайсбира.







Edelweiss — оригинальная марка пшеничного нефильтрованного неароматизированного пива, которую первой начала выпускать австрийская пивоварня Hofbräu Kaltenhausen. В основу легла традиционная старинная рецептура, которая была разработана пивоварней еще в 1745 году, а первые эксперименты с изготовлением пива из пшеницы там начали еще раньше (с 1646 г.)

Позже под этим брендом появились и другие типы пива (темное пшеничное, из озимой пшеницы, безалкогольное). Марка Edelweiss стала самой популярной маркой пшеничного нефильтрованного пива как у себя на родине в Австрии, так и во всем мире.

Благодаря высокому качеству и превосходным органолептическим характеристикам пиво не раз получало высокие оценки экспертов, награды и медали международных конкурсов. После того, как в 2010 г. пивоварня Hofbräu Kaltenhausen прекратила существование, все ее производственные мощности перешли в собственность холдинга Heineken, в России пиво производится по лицензии филиалом «Объединенный Пивоварни Хайнекен».

Бренд Эдельвейс получил название в честь одноименного альпийского цветка, который символизирует его чистоту, свежесть и неповторимый вкус.