

Éngel Hefewéizen Hell

Пиво Энгель Хефевáйзенхель, светлое

Страна: Германия

Регион: Бавария

Производитель: Engel-Brau

Категория: эль, пшеничный нефiltroванный

Тип ферментации: верховое брожение

Особенность: дображивание в бутылке

Крепость: 5,2%об.

Цвет: насыщенный бронзовый цвет с мутной густой пеной

Аромат: освежающий, дрожжевой с нотками лимона и пшеницы.

Вкус: живой, освежающий, насыщенный, с приятной кислинкой, с округлым телом и мягким, бархатистым послевкусием.

Температура подачи: 12-14°C

Гастрономия: хорошо сочетается с блюдами немецкой кухни, сырами (острыми, Эдамом, Фетой и другими), салатами, мясом птицы, рыбой, моллюсками.

Стиль: Вáйсбир

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.

"HefeweizenHell" от пивоварни Engel представляет собой традиционный баварский вайсбир, который изготавливается из ячменного (40%) и пшеничного (60%) солода, хмеля, выращенного в знаменитой области Халлертау, воды из собственного источника пивоварни и особого сорта дрожжей. Пиво производится по технологии дозревания в бутылке, благодаря чему имеет богатый и насыщенный вкус, отличающийся, тем не менее, свежестью и живостью характера.

Пиво "ХефевáйценХель" является обладателем трех золотых медалей, полученных на специализированных международных конкурсах.

Éngel Gold

Пиво Энгель Голд, светлое

Страна: Германия

Регион: Бавария

Производитель: Engel-Brau

Категория: эль, фильтрованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5,4%об.

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: сбалансированный, с хорошей хмелевой составляющей и легкими медовыми оттенками

Вкус: освежающий, с легкой горчинкой и приятным послевкусием с нотами хмеля и разнотравья

Температура подачи: 12-14°C

Гастрономия: Пиво хорошо сочетается с блюдами немецкой кухни, сырами (острыми, Эдамом, Фетой и другими), салатами, мясом птицы, рыбой, моллюсками.

Стиль: Голд

Органолептика: солодовый (с хлебными оттенками) аромат, с фруктовыми оттенками, а также сдержанный хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами).

Вкус солодовый, с горчинкой от низкой до средней.

Технология: ключевая особенность – использование местных типов хмеля и создание популярного, деликатного стиля.



Éngel Kellerbier Dunkel Пиво Энгель Кёллербир Дункель, темное

Страна: Германия

Регион: Бавария

Производитель: Engel-Brau

Категория: лагер, нефilterованный, темный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 5,3%об.

Цвет: карамельный

Аромат: глубокий, солодовый с дымными акцентами,

Вкус: среднетелый, сладковатый, со средней горчинкой, хлебным акцентом, сливочными и карамельными нотками в длительном послевкусии

Температура подачи: 12-14°C

Гастрономия: подавать к тушеному мясу, копченной рыбе, маслинам, твердым сырам, снекам и паштетам

Стиль: Дункель

Органолептика: солодовый (с хлебными оттенками) аромат, с тонами шоколада, карамели и ириса и солодовый вкус с оттенками орехов, карамели и шоколада, без жженных нюансов, с горчинкой от слабой до средней

Технология: исключительно немецкие ингредиенты. Используется преимущественно солод со средней степенью прожарки для сохранения невысокой плотности напитка. Для формирования карамельных, шоколадных оттенков в аромате и вкусе в незначительных количествах добавляется солод с сильной прожаркой.



Éngel Kellerbier Hell Alkoholfrei Пиво Энгель Кёллербир Хель безалкогольное, светлое

Страна: Германия

Регион: Бавария

Производитель: Engel-Brau

Категория: лагер, нефilterованный, светлый, безалкогольный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 0,45%об.

Цвет: золотистый

Аромат: освежающий с легкими оттенками хмеля

Вкус: округлый, со слабой горчинкой и солодовым послевкусием

Температура подачи: 12-14°C

Гастрономия: подавать к тушеному мясу, копченной рыбе, маслинам, твердым сырам, снекам и паштетам

Сыль: Кёллербир

Органолептика: хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами) аромат, хмелевой и солодовый (с хлебными оттенками) со средней горечью вкус

Технология: созревание проходит в открытых чанах, потому что в разливных образцах в Германии газация почти отсутствует, в импортные газация привносится искусственно. Создается для употребления молодым, от фильтрации и пастеризации при производстве отказываются.



Пивоварня Энгель, основанная в 1738 году в местечке Crailsheim, была приобретена семьей Фах в 1877 году и с тех пор не меняла владельцев. Во время Второй Мировой войны город и пивоварня были разрушены, но семья Фах, приложив невероятные усилия, смогла восстановить пивоварню и завоевать репутацию надежного производителя. Сегодня пивоварней управляет представитель пятого поколения семьи — Вильгельм Фах, который славится умением объединять бережно сохраненные старинные рецепты пивоварения с новыми, современными технологиями. На пивоварне работают 35 сотрудников. Для производства пива отбирается только высококачественное сырье, а естественное созревание и формирование уникального стиля пива Энгель проходит в глубоких подвалах. Продукция пивоварни Энгель регулярно отмечается высокими наградами, нет ни одной марки пива Энгель, которая не имела бы золотой медали.