

## St. Bernardus, "Abt 12"

### Пиво Сэнт Бернардус, Абт 12, темное

**Страна:** Бельгия, Фландрия

**Регион:** деревня Вату́

**Производитель:** Br. St. Bernard N.V.

**Категория:** эль, нефilterованный, темный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Стиль:** квадруппель

**Крепость:** 10%об.

**Цвет:** карамельный

**Аромат:** наполнен тонами темных фруктов и сухофруктов, грейпфрута, пряностей, типичными солодовыми нюансами гвоздики и банана

**Вкус:** богатый, полнотелый, с тонкой горечью, слегка сладковатый, с нотками грейпфрута, лимона и сухофруктов в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** хорошо сочетается с богатыми мясными блюдами (жареным мясом, тушеным мясом), фруктами, барбекю, сырами, маслинами и паштетами



## St. Bernardus, "Pater 6" (выводимое)

### Пиво Сэнт Бернардус, Паттер 6, темное

**Страна:** Бельгия, Фландрия, деревня Вату́

**Производитель:** Br. St. Bernard N.V.

**Категория:** эль, нефilterованный, темный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Стиль:** дюббель

**Крепость:** 6,7%об.

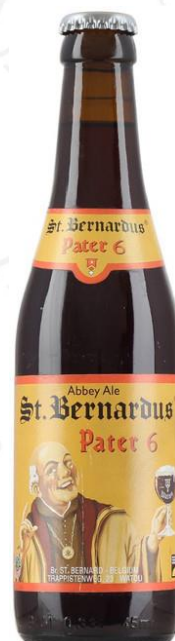
**Цвет:** темно-каштановый

**Аромат:** представлен нотами жареного солода, печенья, карамели, дрожжей и фруктов (сливы, дыни, винограда)

**Вкус:** легкая сладость, легкая горчинка, полнотелый и легкая кислинка дополнены оттенками карамели, яблок, груш, банана, инжира, изюма и тонкими ореховыми намеками в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** составит пару с говядиной, мягкими маслянистыми сырами типа Бри, Гауда, Хаварти и сыром с резким вкусом: Горгонзолой и Лимбургер, дополнить эти сыры можно зернистой горчицей и оливками



## St. Bernardus, "Prior 8"

### Пиво Сэнт Бернардус, Приор 8, темное

**Страна:** Бельгия, Фландрия

**Регион:** деревня Вату́

**Производитель:** Br. St. Bernard N.V.

**Категория:** эль, нефilterованный, темный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Стиль:** дюббель

**Крепость:** 8,0%об.

**Цвет:** темно-каштановый с рубиновым оттенком

**Аромат:** имбирь, финики, изюм, кокос, специи и черный хлеб дополняют идеально сбалансированные ноты солода и темных фруктов

**Вкус:** полнотелый, с легкой сладостью и средней горчинкой, в послевкусии ноты вишни, сливы и смородины, которые приглушают солодовые оттенки хлеба и карамели

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** составит пару с говядиной, мягкими маслянистыми сырами типа Бри, Гауда, Хаварти и сыром с резким вкусом: Горгонзолой и Лимбургер, дополнить эти сыры можно зернистой горчицей и оливками



## St. Bernardus, "Wit" (выводимое) Пиво Сэнт Бернардус, Вит, светлое

**Страна:** Бельгия, Фландрия

**Регион:** деревня Вату́

**Производитель:** Br. St. Bernard N.V.

**Категория:** эль, нефiltroванный, пшеничный, светлый

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Стиль:** пшеничное пиво

**Крепость:** 5,5%об.

**Цвет:** бледно-соломенный, мутный

**Аромат:** сладковатые солодовые ноты, тона печенья, пшеницы, легкие нюансы цитрусовых, кинзы, гвоздики, банана, кориандра и пряных трав

**Вкус:** освежающий, среднетелый, с легкой сладостью, легкой горчинкой и длительным послевкусием с нотами апельсина, лимона, украшенных красивыми мягкими оттенками специй

**Температура подачи:** 8-10 °C

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



В самом отдаленном уголке Западной Фландрии в деревеньке с поэтическим названием Watou (Вату́), где сама жизнь, как будто течет медленнее, и царит полная гармония с природой, рождается пиво St. Bernardus. История пивоварни тесно связана с двумя монастырями, один из которых подарил ей название, а другой — традиционные рецепты. В начале прошлого века из-за неблагоприятного отношения к монахам аббатство Catsberg, расположенное в южной части Франции, решило переехать в более лояльно настроенную Бельгию и выбрало для этого именно деревню Вату. Обосновавшись, монахи открыли сначала собственное сырное производство, которым славились еще у себя на родине. Наиболее известный сорт сыра носил название именно St. Bernardus Watou. Когда политика Франции в отношении монахов улучшилась, орден продал свое сырное производство Эваристу Деконинку и вернулся к своим истокам.

Господин Деконинк расширил свой бизнес за счет приобретения лицензии на производство пива у другого траппистского ордена — Westvleteren. Его партнером стал мастер пивоварения из этого же ордена Матье Зафрански, который предложил использовать древние монастырские рецепты, применяя при создании пива эксклюзивные технологии и ингредиенты. Одним из них является штамм дрожжей St. Sixtus. 46 лет пивоварня в сотрудничестве с монахами продолжала варить пиво, пока в 1992 году не истек срок лицензии. Монахи отказали в ее продлении, обосновав это тем, что только произведенное в стенах самого монастыря пиво можно назвать "траппистским". С этого времени пивоварня сменила свое название на новое Сэнт Бернардус и расширила ассортимент выпускаемой продукции за счет новых рецептов