

Arcobrau Weissbier Hell

Пиво Аркоброй Вайсбир Хель, светлое

Страна: Германия, Бавария

Производитель: Arcobräu Gräfliches Brauhaus

Категория: эль, нефiltroванный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5,3%об.

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: наполнен хмелевыми нотками, легко различимы ноты гвоздики и банана

Вкус: округлый, освежающий, с низкой горчинкой и травянисто-цитрусовыми тонами в длительном послевкусии

Температура подачи: 5-8°C

Гастрономия: сочетается с закусками, снеками, колбасами, пищей, 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.



Arcobräu - пивоварня, расположенная в нижнем баварском муниципалитете Моос, Германия. Пивоварня уже 450 лет принадлежит семье Арко-Циннеберг.

История графской пивоварни Моос началась в 1567 году, но в 1619 году пожар полностью уничтожил замок, саму пивоварню и подсобные помещения. Warmund von Preysing, владелец замка, заново отстроил сначала пивоварню, а затем и замок к 1636 году. В 1789 году граф Johann Kaspar I Count of Preysing объединяет пивоварни "Moos" и "Aholming" и основал фундамент пивоварни "Аркоброй". В 1826 году на пивоварне впервые было сварено пшеничное пиво "Weissbier". Благодаря модернизации завода, пивоварня стала одним из мощнейших предприятий по производству пива. В 1960 году граф Ulrich Philip von und zu Arco-Zinneberg объединил все пивоварни, которые находились во владении семьи. Так появилась нынешняя пивоварня Arcobrau Gräfliches Brauhaus. С 2006 года вводится установка обезалкоголивания продукции, производственные мощности растут с каждым годом.



Arcobrau Weissbier Dunkell

Пиво Аркобрóй Вáйсбир Дýнкель, темное

Страна: Германия, Бавария

Производитель: Arcobrau Gräflisches Brauhaus

Категория: эль, нефilterованный, пшеничный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5,3%об.

Цвет: карамельный

Аромат: наполнен нотками поджаренных тостов и нюансами карамели и гвоздики

Вкус: наполнен мягкой горечью хмеля, характерными тонами обжаренного солода в послевкусии

Температура подачи: 5-8°C

Гастрономия: сочетается с закусками, снэками, колбасами, пиццей, барбекю

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.



Arcobrau Festbier

Пиво Аркобрóй Фéстбир, светлое

Страна: Германия, Бавария

Производитель: Arcobrau Gräflisches Brauhaus

Категория: лагер, filterованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 5,7%об.

Цвет: золотистый

Аромат: освежающий, с тонами меда, хлебной корочкой и нюансами выпечки

Вкус: освежающий, плотный, с легкой горчинкой и длительным послевкусием с тонами солода, меда, пряностей и деликатными травянистыми нюансами

Температура подачи: 5-8°C

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

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: Мэрцен

Органолептика: умеренно интенсивный солодовый (хлебный) аромат, с отсутствием хмелевых (пряностей, цветов и травянистыми нюансами) нот. Вкус с горчинкой ниже среднего и балансом солодовых и хмелевых тонов в послевкусии.

Технология: для стиля характерно использование мюнхенского солода и повышенная крепость. Чаще всего Мэрцен варят для создания пива стиля Фестбир, как самостоятельный стиль используется редко. В некоторых случаях Мэрцен бывает темным.



Arcobrau Schloss Hell

Пиво Аркобрóй Шлосс Хель, светлое

Страна: Германия, Бавария

Производитель: Arcobräu Gräflisches Brauhaus

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 5,7%об.

Цвет: золотистый

Аромат: наполнен тонами зерна, цитрусовых фруктов и трав.

Вкус: сочетает в себе тонкую солодовую сладость и хмелевую горечь, задерживающуюся в послевкусии.

Температура подачи: 5-8°C

Гастрономия: сочетается с блюдами из рыбы и мяса, его можно подать к колбаскам, картофелю фри и закускам.

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.



Arcobrau Pilsener

Пиво Аркобрóй Пí льзнер, светлое

Страна: Германия, Бавария

Производитель: Arcobräu Gräflisches Brauhaus

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 4,9%об.

Цвет: светло-золотистый

Аромат: наполнен сладкими солодовыми нотами, оттенками хмеля и свежего хлеба, нюансами травы.

Вкус: чистый, солодовый, гладкий, освежающий, со средним уровнем горечи, легкой хмелевой пряностью, нотками травы и фруктов в послевкусии

Температура подачи: 5-8°C

Гастрономия: сочетается с белым мясом, овощами, салатами, рыбными блюдами, сырами.

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.



Arcobrau Urfass

Пиво Аркобрóй Ў рфасс, светлое

Страна: Германия, Бавария

Производитель: Arcobrau Gräflisches Brauhaus

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 5,2%об.

Цвет: светло-золотистый

Аромат: мягкий, достаточно легкий, с оттенками хмеля, солода и трав.

Вкус: слегка пряный, хмелевой, хорошо сбалансированный, легкий и свежий, с гладкой текстурой, нотками солода и деликатной горчинкой.

Температура подачи: 5-8°C

Гастрономия: рекомендуется подавать в сопровождении с мясными блюдами немецкой кухни, блюдами японской кухни, острыми сырами, блюдами из рыбы и мяса птицы, также оно замечательно в качестве аперитива.

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.



Arcobrau Urfass Alkoholfrei

Аркобрóй Ў рфасс, светлое безалкогольное

Страна: Германия, Бавария

Производитель: Arcobrau Gräflisches Brauhaus

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 0,4%об.

Цвет: светло-золотистый

Аромат: преобладают сочные цветочно-травяные и цитрусовые оттенки хмеля.

Вкус: гармонично сочетает в себе тонкую солодовую сладость и хмелевую горечь. Послевкусие живое и освежающее.

Температура подачи: 5-8°C

Гастрономия: сочетается с закусками, салатами, снеками, отлично подойдет для пикника.

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.



Arcobrau Mooser Liesl Helles

Пиво Аркобрóй Мóзер Лй зель Хéллес, светлое

Страна: Германия, Бавария

Производитель: Arcobräu Gräflisches Brauhaus

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 5,3%об.

Цвет: светло-золотистый

Аромат: выразительный, раскрывается цветочными, хлебными и пряными оттенками, также ощущаются тона солода и хмеля.

Вкус: гармоничный, сбалансированный, с тонами солода и легкой хмелевой горчинкой в освежающем послевкусии.

Температура подачи: 5-8°C

Гастрономия: сочетается с закусками, салатами, морепродуктами, беконом, сырами.

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.



Arcobrau Zwicklbier

Пиво Аркобрóй Цвй́кльбир, светлое

Страна: Германия, Бавария

Производитель: Arcobräu Gräflisches Brauhaus

Категория: лагер, нефильтованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 5,2%об.

Цвет: светло-золотистый

Аромат: выразительный, раскрывается цветочными и цитрусовыми оттенками, с тонами хмеля.

Вкус: освежающий, со средней горчинкой и тонами тостов, цветов медоносов и свежескошенной травы в послевкусии.

Температура подачи: 5-8°C

Гастрономия: сочетается с закусками, салатами, морепродуктами, беконом, сырами.

Стиль: 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 в разливных образцах в Германии газация почти отсутствует, в импортные газация привносится искусственно. Создается для употребления молодым, от фильтрации и пастеризации при производстве отказываются.

