

## **Schaeffler, Allgauer Hell**

### **Пиво Шэффлер Альгёйер Хель, светлое**

**Страна:** Германия

**Регион:** Бавария, г Миссен-Вильхамс

**Производитель** Schaffler Brauerei

**Категория:** лагер, фильтрованный, пшеничный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 4,9%об.

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** освежающий, тонкий, с хлебными тонами и оттенками цитрусов

**Вкус:** освежающий, легкотелый, с тонкой горчинкой и приятным послевкусием с оттенками солода

**Температура подачи:** 8-10 °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). 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



## **Schaffler Weissbier**

### **Пиво Шэффлер Вайсбёр, светлое (выводимый)**

**Страна:** Германия

**Регион:** Бавария, г Миссен-Вильхамс

**Производитель** Schaffler Brauerei

**Категория:** эль, нефильтрованный, пшеничный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 5,2%об.

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** насыщенный, с фруктовыми нотками банана и цитрусовых, а также с нюансами гвоздики

**Вкус:** элегантная кислотность и тонкая хмелевая горчинка отлично сбалансированы с медово-фруктовым послевкусием

**Температура подачи:** 8-10 °C

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

Сегодня его управлением пивоварни Шеффлер занимаются члены уже шестого поколения семьи.

Пивоварня славится производством пива в лучших немецких традициях, экспортируя его далеко за пределами Германии. В 1996 году пивовар Дитер Грассл был отмечен в Книге рекордов Гиннесса как создатель самой маленькой в мире мобильной пивоварни. Приспособление рассчитано на создание 50 литров пива.



**Schaeffler, Zwickl**

**Пиво Шэффлер Цвickль, светлое (выводимый)**

**Страна:** Германия

**Регион:** Бавария, г Миссен-Вильхамс

**Производитель** Schaffler Brauerei

**Категория:** лагер, нефilterованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 4,9%об.

**Цвет:** янтарный, с медными отблесками

**Аромат:** приятный, с оттенками изюма, чернослива, легкими цветочными нотками

**Вкус:** насыщенный, достаточно плотный, с легкой горчинкой и яркими оттенками солода и сухофруктов в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** сочетается с закусками, снеками, колбасами, с блюдами из мяса, копченостями, жареной рыбой

