

## **Zötler Hefeweizen Hell** **Пиво Цотлер Хефевайцен Хелль, светлое**

**Страна:** Германия

**Регион:** Бавария

**Производитель:** Privat-Brauerei Zötler GmbH

**Категория:** эль, нефilterованный, пшеничный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 5,2%об.

**Цвет:** золотисто-желтый

**Аромат:** яркий, с оттенками банана, цитрусовых фруктов, абрикоса, пряностей (гвоздика, белый перец)

**Вкус:** освежающий, бархатистый, с фруктово-пряными, бисквитными тонами, сдержанной кислотностью и тонкими хмелевыми оттенками в послевкусии

**Температура подачи:** 4-8 °C

**Гастрономия:** сочетается с теплыми салатами, снеками, жаренной рыбой и блюдами из мяса птицы и свинины с контрастными соусами (горчиный, пряный)

**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



Частная пивоварня Zötler — старейшая семейная частная пивоварня в мире, которой уже более 570 лет. Она была основана в 1447 году. Новейшая история Цотлер началась в 1920 году благодаря Герберут Цотлеру. Его жене Марии Цотлер с помощью энергичных сотрудников удалось сохранить пивоварню во время Второй мировой войны. Объем производства после войны составлял 2500 гл, но в начале 1980-х годов в статистике

производства было зарегистрировано 75 000 гектолитров.

Сегодня пивоварня Цотлер варит первоклассные фирменные сорта пива в соответствии с баварским Законом о чистоте пивоварения. Она борется за сохранение баварской пивной культуры, а также считает своей обязанностью передачу знаний о местном пивоварении следующим поколениям.

Zotler, Hefeweizen Hell — светлый пшеничный эль, рецепт которого семья Цотлер и пивовары компании держат в секрете. Известно только, что он изготавливается из натуральных ингредиентов: воды, пшеничного и ячменного солода, хмеля и чистой дрожжевой культуры.