

S'Louis Premium Kriek

Пиво Святой Луи Прэмиум Крик, темное вишневое

Страна: Бельгия

Регион: Фландрия, г. Ингельмюнстер

Производитель: Br. VanHonsenbrouk

Категория: эль, нефilterованный

Тип ферментации: верховое брожение

Особенность: длительный процесс брожения около 6 месяцев; после окончания процесса брожения в пиво добавляют сок вишни (обязательно перспелой, дикой и кислой)

Выдержка: 6 месяцев в дубовой бочке

Крепость: 3,2%об.

Цвет: насыщенный рубиновый

Аромат: наполнен яркими вишневыми оттенками, переплетающимися с более тонкими оттенками солода и пряностей

Вкус: гладкий и сливочный, с тонами сладкой спелой вишни и тонкой миндальной горчинкой в длительном послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: прекрасно в качестве аперитива либо дижестива, с легкими закусками, салатами и оливками



S'Louis Premium Framboise

Пиво Святой Луи Прэмиум Фрамбуаз, темное малиновое

Страна: Бельгия, Фландрия, г. Ингельмюнстер

Производитель: Br. VanHonsenbrouk

Категория: эль, нефilterованный

Тип ферментации: верховое брожение

Особенность: длительный процесс брожения около 6 месяцев; после окончания процесса брожения в пиво добавляют сок малины

Крепость: 2,8%об.

Цвет: насыщенный розовый

Аромат: наполнен яркими малиновыми оттенками, переплетающимися с более тонкими оттенками солода и пряностей

Вкус: гладкий и сливочный, с отличным балансом сладости и кислотности, тонами спелой малины в длительном послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: прекрасно в качестве аперитива либо дижестива, с легкими закусками, салатами и оливками



S'Louis Premium Pêche

Пиво Святой Луи Прэмиум Пеш, темное персиковое

Страна: Бельгия, Фландрия, г. Ингельмюнстер

Производитель: Br. VanHonsenbrouk

Категория: эль, нефilterованный

Тип ферментации: верховое брожение

Особенность: длительный процесс брожения около 6 месяцев; после окончания процесса брожения в пиво добавляют сок персика

Крепость: 2,6%об.

Цвет: насыщенный янтарный

Аромат: наполнен яркими персиковыми оттенками, переплетающимися с более тонкими оттенками солода и сухофруктов

Вкус: гладкий и сливочный, с отличным балансом сладости и кислотности, тонами спелого персика в длительном послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: прекрасно в качестве аперитива либо дижестива, с легкими закусками, салатами и оливками



История пивоварни началась в 1900 году во фландрийской области Бельгии —Ингельмюнстере.

Емил и Луиза Ван Хонзенбрук приобрели там небольшое поместье и zaloжили первый камень будущей ведущей пивоварни региона. Тридцать один год спустя уже третье поколение этой семьи продолжило пивоваренную традицию — инженер-пивовар Люк Ван Хонзенбрук встал во главе пивоварни. Согласно его идеям, пивоварня специализируется в данный момент только на первоклассных сортах пива, среди которых Кастель и Сент Луи.

В данный момент пивоварня является некоммерческой организацией бельгийской ассоциации семейных пивоварен, которые производили пиво непрерывно, в течение не менее 50 лет в Бельгии. Вместе они представляют всего 15% бельгийских пивоваров, которые в общей сложности накапливают 1500 лет опыта работы в пивоварении. В настоящее время 20 заводов являются ее членами