

Kurpfalz Brau Helles **Пиво Курпфальц Брой Хёллес, светлое**

Страна: Германия

Регион: г. Гамбург

Производитель: Welde

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 5,2% Об.

Цвет: соломенно-золотистый

Аромат: свежий, с цветочными нотами, оттенками цитрусовых, спелых фруктов, раскрывается пряными тонами хмеля

Вкус: гармоничный, наполнен утонченными солодовыми оттенками и сдержанной хмелевой горечью, с нотами карамели и меда

Температура подачи: 6-10 °C

Гастрономия: великолепно сочетается с холодными закусками, жареным мясом и брускеттой из авокадо и каперсами.

Стиль: Хёллес

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.



Kurpfalz Brau Ur-Weizen **Пиво Курпфальц Брой Ур-Вайцен, светлое**

Страна: Германия

Регион: г. Гамбург

Производитель: Welde

Категория: эль, нефильтрованный, пшеничный

Крепость: 5% Об.

Тип ферментации: верховое брожение

Цвет: темно-янтарный

Аромат: наполнен мягкими нюансами солода, фруктовыми нотами, дополняется оттенками цитрусовых

Вкус: насыщенный, с легкой горчинкой, пряными дрожжевыми нотами, с типичными фруктовыми и пшеничными оттенками, ярко выраженной солодовой сладостью в послевкусии

Температура подачи: 7-9 °C

Гастрономия: хорошо сочетается с блюдами немецкой кухни и с некоторыми блюдами азиатской кухни.

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 ароматные образцы. Таким приемом нередко пользуются крафтовые пивоварни.

