

## **Van Honsebrouck Blanche Vieux Bruxelles** **Ван Хонзебрук Бланш Вье Брюссель, светлое**

**Страна:** Бельгия

**Регион:** г. Ингельмюнстер

**Производитель:** Kasteel Brouwerij Vanhonsebrouck

**Категория:** эль, нефilterованный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 8%об.

**Цвет:** соломенно - золотистый

**Аромат:** богатый, многогранный, раскрывается тонами цитрусовых фруктов, а также нюансами мёда, ванили, зерна, пряностей и травянистыми оттенками.

**Вкус:** освежающий, сбалансированный, с приятной кислинкой и тонами фруктов и пряностей в послевкусии с легкой хмелевой горчинкой.

**Температура подачи:** 9-11 °C

**Гастрономия:** сочетается с закусками, морепродуктами, рыбными блюдами, мясом птицы и легкими салатами.

**Стиль:** Витбир (Бланш)

**Органолептика:** умеренные солодовые (сладковатые и бисквитные) и хмелевые (травянистые и пряные) тона в аромате, которые дополнены ощутимыми тонами цитрусов и кориандра. Горчинка от слабой до средней. Послевкусие выражается легкими оттенками цитрусов и пряностей, а также тонами солода (хлебными тонами), а также легкой кислотностью.

**Технология:** используется около 50% пшеницы, а также светлые виды ячменного и иногда овсяного солода. Характерно использование добавок – цедры цитрусов, кориандра и других пряностей, и трав.



## **Van Honsebrouck Porter Vieux Bruxelles** **Пиво Ван Хонзебрук Пóртер Вье Брюссель, темное**

**Страна:** Бельгия

**Регион:** г. Ингельмюнстер

**Производитель:** Kasteel Brouwerij Vanhonsebrouck

**Категория:** эль, нефilterованный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 5,7%об.

**Цвет:** темно - каштановый

**Аромат:** деликатный, изысканный, раскрывается нотами карамели, шоколада, кофе, легким оттенком дыма и обжаренного солода.

**Вкус:** плотный, округлый, сбалансированный, с нотами поджаренного хлеба, орехов и шоколадными нюансами в послевкусии.

**Температура подачи:** 9-11 °C

**Гастрономия:** сочетается с закусками, снеками, колбасами, мясом на гриле и зрелыми сырами.

**Стиль:** Портер

**Органолептика:** насыщенный аромат с тонами солода от средней до сильной обжарки (тосты или поджаренная корка хлеба, орехи или кофе и шоколад) и слабый хмелевой тон (пряности, цветы и травянистые ноты). В кремовом, часто сладковатом вкусе также над хмелевыми преобладают тона обжаренного солода. Горчинка от легкой до сильной.

**Технология:** обязательно использование солода сильной степени обжарки (например, карамельного, шоколадного и других). Практикуется выдержка в дубовых бочках. Стилистика может варьироваться в зависимости от страны производства или предпочтений производителя. (например, Английский, Американский, Балтийский портеры)





Пивоварня Van Honsebrouck начала свою историю в далеком 1900 году. Её основал Эмиль Ван Хонзебрук в небольшом предместье фламандской области Бельгии Игельмюнстере. Довольно длительное время здесь варили традиционные классические лагеры и фламандские красно-коричневые эли. В 1953 году пивоварня получила свое нынешнее название. Её возглавил амбициозный внук основателя Люк Хонзебрук, и пивоварня стала специализироваться только на пиве верхового брожения.

Популярность предприятия резко взлетела после большого успеха сорта Vacchus, что вдохновило Люка начать производство гёза. Он закупал на стороне качественный ламбик и создавал в нем особую микрофлору для новых напитков. Так появились непревзойденные сорта St. Louis Kriek и St. Louis Geuze, которые принесли пивоварне поистине мировую славу. А 1989 году была проведена большая кампания по продаже пива Kasteelbier. С тех пор сорта Kasteel и By Kasteel стали чрезвычайно популярны в линейке пивоварни. Сейчас это ведущая пивоварня региона и второй по величине производитель стиля гёз в Бельгии. Van Honsebrouck использует новейшие технологии, но при этом сохраняет свой семейный характер, традиции и инновации здесь идут рука об руку. Не менее 45% продукции пивоварни идет на экспорт, и популярность пива продолжает расти.