

Cernovar Svetle **Пиво Черновár, светлое**

Страна: Чехия

Регион: г. Раковник

Производитель: Tradicni pivovar v Rakovniku

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 4,9%об.

Цвет: светло-золотистый

Аромат: освежающий, с характерными солодовыми и хмелевыми оттенками, а также с цветочно-цитрусовыми нюансами

Вкус: питкий, со средней горчинкой, освещающий и тонами хмеля и цветов в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: сочетается с мясными блюдами и закусками, сырами и оливками, орехами, снеками

Стиль: Чешский светлый лагер

Органолептика: деликатный аромат и вкус, которые характеризуются солодовыми (хлебными) и хмелевыми (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами) тонами

Технология: использование исключительно чешского сырья. Сильное охмеление, которое выражается хорошей горчинкой во вкусе и оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами в аромате



Cernovar Cerne **Пиво Черновár, Темное**

Страна: Чехия

Регион: г. Раковник

Производитель: Tradicni pivovar v Rakovniku

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 4,5%об.

Цвет: каштановый с рубиновым оттенком

Аромат: наполнен карамельными и кофейными нотками, с характерными тонами поджаренного солода

Вкус: насыщенный, плотный, с легкой горчинкой и приятной сладостью, а так же оттенками ржаных сухарей и карамели в длительном послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: сочетается с мясными блюдами и закусками, сырами и оливками, орехами, снеками

Стиль: Чешский темный лагер

Органолептика: богатый солодовый (с хлебными оттенками) оттенок в аромате с тонами тостов, орехов и карамели и слабый хмелевой тон (пряности, цветы и травянистые нотами). Во вкусе также над хмелевыми преобладают солодовые тона с оттенками сухофруктов, шоколада и кофе, с горчинкой до среднего уровня

Технология: Использование исключительно чешского сырья. Используются и обжаренный и необжаренный солод.



Tradiční pivovar v Rakovníku — легендарный завод, который почти 600 лет варит превосходное пиво, известное далеко за пределами не только Раковника, но и всей Чехии.

За всю свою историю завод прошёл через упадок и через возрождение — как феникс из пепла. За самым маленьким успехом, за каждой более ощутимой победой стоят работники пивоварни, которые всегда отдают любимому делу частичку своей души.

На сегодняшний день Tradiční pivovar v Rakovníku — неоднократный победитель и призёр национальных и международных соревнований. Хотя сегодняшнее оборудование пивзавода современное и высокого качества, что касается технологии, завод Tradiční pivovar v Rakovníku остается одним из немногих, кто бережно чтит традиции и продолжает варить пиво по классическим канонам, используя технологию открытого брожения.

Но это соединение современных технологий с чешскими традициями возможно только благодаря людям — сотрудникам пивоварни.

Tradiční pivovar v Rakovníku занимает второе место среди всех чешских пивоваренных компаний и первое среди независимых чешских пивоварен по объёмам экспорта в Россию.

К счастью всех любителей настоящего чешского пива, руководство пивоварни отмечает, что, несмотря на значительные затраты, не планирует изменять вековым традициям варки даже в век транснациональных компаний.