

## **Schlaubetaler Landbier**

### **Пиво Шлаубеталер Ландбир, светлое**

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Нойцелле

**Производитель:** Neuzeller Kloster-Brau

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 4,8%об.

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** наполнен тонами хлеба, цветов, трав и тонкими хмельными оттенками

**Вкус:** освежающее, но достаточно плотное, со средней горчинкой, с длительным послевкусием, посвященным луговым травам и хмелю

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** сочетается с закусками, снеками, колбасами, пиццей, блюдами из белого мяса, мяса птицы

**Стиль:** Хеллес

**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.



## **Kirch Bier**

### **Пиво Кирш Бир, темное**

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Нойцелле

**Производитель:** Neuzeller Kloster-Brau

**Категория:** лагер, фильтрованный, фруктовый

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 4,8%об.

**Особенность:** проводится мацерация пива на вишневом пюре

**Цвет:** рубиновый с каштановым оттенком

**Аромат:** хорошо сбалансированный, сладковатый, с тонами вишни и других ягод, нотами ячменя и хмеля

**Вкус:** умеренно тонкий, с легкой горчинкой, сладковатый, с тонами вишни, граната и хмеля в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

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

**Стиль:** Пиво с фруктами и пряностями

**Органолептика:** В аромате и вкусе ощутимы ноты, ассоциируемые с заявленными фруктами и пряностями; однако нужно помнить, что некоторые ингредиенты обладают разными по интенсивности характеристиками. Базовый стиль пива должен быть отчетливо ощутимым.

**Базовый стиль:** Дункель

**Органолептика:** солодовый (с хлебными оттенками) аромат, с тонами шоколада, карамели и ириса и солодовый вкус с оттенками орехов, карамели и шоколада, без жженных нюансов, с горчинкой от слабой до средней.

**Технология:** исключительно немецкие ингредиенты. Используется преимущественно солод со средней степенью прожарки для сохранения невысокой плотности напитка. Для формирования карамельных, шоколадных оттенков в аромате и вкусе в незначительных количествах добавляется солод с сильной прожаркой.



## **Erdbeer Bier** **Пиво Эрdbир Бир, светлое**

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Нойцелле

**Производитель:** Neuzeller Kloster-Brau

**Категория:** лагер, фильтрованный, фруктовый

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 3,3%об.

**Особенность:** в сусло добавляется концентрированный клубничный сок

**Цвет:** золотистый с медными бликами

**Аромат:** гармоничный, фруктовый, с утонченными нюансами хлебной корочки, травянисто-пряными и клубнично-земляничными оттенками

**Вкус:** деликатный, сладковатый, с тонами лесных ягод и ощутимой хмелевой травянистой горчинкой в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** прекрасно в качестве аперитива, с закусками и салатами, мягкими сырами с ягодным джемом

**Стиль:** Пиво с фруктами и пряностями

**Органолептика:** В аромате и вкусе ощутимы ноты, ассоциируемые с заявленными фруктами и пряностями; однако нужно помнить, что некоторые ингредиенты обладают разными по интенсивности характеристиками. Базовый стиль пива должен быть отчетливо ощутимым.

**Стиль:** Хеллес

**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.



## **Schwarzer Abt** **Пиво Шварцер Абт (Темный Аббат), темное**

**Страна:** Германия

**Регион:** г. Нойцелле

**Производитель:** Neuzeller Kloster-Brau

**Категория:** лагер, фильтрованный, темный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 3,9%об.

**Особенность:** пиво, сваренное по рецепту 500-летней давности, созданному монахами, за право владения рецептурой этого пива долго боролись между собой производители из разных стран

**Цвет:** кофейный

**Аромат:** сладкие тона темного солода и карамели окружены тонкими нюансами горького хмеля и яблок

**Вкус:** сладкий, со средней горчинкой, мягкой сливочной текстурой, нотами жареного темного солода и карамели, нюансами какао, дыма, орехов, лакрицы

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Гастрономия:** сочетается с барбекю, мясными блюдами (говядина, свинина, копченое мясо, дичь), сырами и маслинами, орехами, а также с шоколадом и десертами

**Стиль:** Дункель

**Органолептика:** солодовый (с хлебными оттенками) аромат, с тонами шоколада, карамели и ириса и солодовый вкус с оттенками орехов, карамели и шоколада, без жженных нюансов, с горчинкой от слабой до средней.

**Технология:** исключительно немецкие ингредиенты. Используется преимущественно солод со средней степенью прожарки для сохранения невысокой плотности напитка. Для формирования карамельных, шоколадных оттенков в аромате и вкусе в незначительных количествах добавляется солод с сильной прожаркой.



Монастырская пивоварня КЛОСТЕРБРОЙ НОЙЦЕЛЛЕ — одна из старейших в Германии. Первые документы, повествующие о пивоваренной деятельности, датируются 1416 годом.

Благодаря своему высокому качеству и соблюдению рецептур приготовления, сохранившихся в монастырских архивах, пиво из Нойцелле было и остается на устах каждого человека. Никакого чуда, получать прибыль можно и от старинной пивоваренной традиции, которая насчитывает не одно тысячелетие, и пришла из многих европейских регионов.

Нужно отметить, что пиво по сей день варится не промышленным способом, а только вручную. Зерно хранится в амбарах в мешках, откуда попадает на мельницу, возраст которой уже почти сто лет. Механизм мельницы запускается приводными ремнями, что позволяет особенно бережно молотить солод. На следующем этапе молотый солод поступает по деревянным желобкам в чан, где смешивается с водой из собственного источника, и далее начинается процесс пивоварения, о котором можно было бы написать, если бы пивовары не хранили так тщательно свой секрет.

Даже сегодня они не доверяют древние рецепты компьютеру.