## Fürst Chlodwig Pilsner Пиво Фюрст Хло́двиг Пи́лснер, светлое

Страна: Германия **Регион:** Нойштадт-Вид

**Производитель:** Liquid World **Категория:** лагер, фильтрованный **Тип ферментации:** низовое брожение

Крепость: 4,8%об.

Цвет: соломенно-золотистый

Аромат: раскрывается травянистыми нотами хмеля, цедры и полевых цветов,

дополненных нотами зерновых

**Вкус:** освежающий, с яркой хмелевой горчинкой, с деликатной цитрусовой кислинкой, питкий и в меру терпкий в травянисто-пряном послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

**Гастрономия:** в сочетании с закусками, снэками, колбасами, блюдами из жирной рыбы (копченый лосось, скумбрия) и мяса (свинина с пряностями), блюдами немецкой кухни – жареными колбасками с тушеными овощами

Стиль: Пильзнер

**Органолептика:** яркий солодовый (с хлебными оттенками) и сдержанный хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами) аромат. Вкус же наоборот более хмелевой, чем солодовый, с горчинкой от слабой до сильной, а также легкой кислотностью

**Технология:** ключевая особенность – использование жатецких типов хмеля. Выделяют множество разновидностей пильзнеров, при этом считается, что чешские образцы более плотные и тельные, чем немецкие

## Fürst Chlodwig Weizen Пиво Фюрст Хло́двиг Ва́йцен, светлое

Страна: Германия **Регион:** Нойштадт-Вид

Производитель: Liquid World

Категория: эль, нефильтрованный, пшеничный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5,2%об.

Цвет: светло-соломенный

Аромат: выразительный, с оттенками пряностей, дополненными нотами хлебной

корки и фруктов (банан, помело)

Вкус: пикантный, с минимальной косточковой горчинкой, фруктовыми, цитрусовыми

и зерновыми оттенками в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: сочетается с закусками, снэками, колбасами с контрастными соусами (горчичный,

кисло-сладкий), запеченному мясу (например, гусь) с капустой и картофелем

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 ароматичные образцы. Таким приемом нередко пользуются крафтовые пивоварни







Компания Liquid World GBR — это компания средний величины, которая с момента своего основания в 2006 году превратилась в современную и эффективную сервисную компанию. Компания, расположенная в городе Нойштадт-Вид в Германии, поддерживает централизованную работу с другими европейскими странами. Это экспортер, обеспечивающий планирование и реализацию перевозки сборных грузов и из Восточной Европы, и из Азии, при осуществлении транспорта, хранения, таможенного оформления.

С 2016 года Liquid World выпускает напитки под частными торговыми марками для розничной и оптовой торговли и является партнером по

производству и развитию для индустрии напитков и продуктов питания. Пиво, вода, энергетические напитки под собственной торговой маркой, безалкогольные напитки или минеральная вода, от домашних до премиальных брендов – все это можно найти в ассортименте производителя.

Хлодвиг I — король франков, правил в 481/482-511 годах, из династии Меровингов. Хлодвиг был, безусловно, одним из самых крупных политиков своего времени. Имя «Хлодвиг» означает «Прославившийся в боях».

Основатель Франкского государства Хлодвиг I стал королём салических (западных) франков всего 15 лет от роду. Он расширил границы своих владений от Сены до Луары, за которой лежали провинции, находившиеся под властью готов-ариан. Столицей франкского государства в последние годы его правления стал Париж.

При Хлодвиге была записана «Салическая правда» — первый сборник законов франков, а также был созван первый церковный собор в Орлеане в июле 511. Хлодвиг был провозглашён всеми присутствующими епископами «Rex Gloriosissimus, Сыном Святой Церкви».