

Grotwerg Bayerisch Hell **Пиво Грётверг Байриш Хель**

Страна: Германия

Регион: г. Мюнхен

Производитель: Memminger

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 4,9% Об.

Цвет: светло-золотистый

Аромат: яркий, с нотами свежего хлеба, оттенками солода и легкими цветочными нюансами

Вкус: сочетает в себе утонченную солодовую сладость с легкой хмелевой горчинкой, с нотами меда и душистого разнотравья задерживающие послевкусие.

Температура подачи: 8-12°C

Гастрономия: легкие салаты, морепродукты, лосось, легкие закуски.

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.



Grotwerg Weissbier **Пиво Грётверг Вайсбир, светлое**

Страна: Германия

Производитель: Oettinger Brauerei GmbH

Категория: эль, нефильтрованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 4,9% об.

Цвет: золотистый

Аромат: освежающий, раскрывается сладкими тонами пшеницы, банана и гвоздики.

Вкус: освежающий, сбалансированный, гармоничный, с тонами цитрусов, солода в послевкусии с едва уловимой горчинкой.

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: сочетается с легкими салатами, блюдами из красного и белого мяса на гриле, колбасы.

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.

