

## **Kasteel Blond**

### **Пиво Кастель Блонд, светлое**

**Страна:** Бельгия

**Регион:** Фландрия, г. Ингельмюнстер

**Производитель:** Br. VanHonsenbrouk

**Категория:** эль, фильтрованный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Особенность:** вторичное брожение в бутылках, в течении 12 недель

**Крепость:** 7,0%об.

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** чистый, солодовый, ощущаются тона яблока, цитрусовых, нюансы банана, цветов и ванили

**Вкус:** шелковистый, освежающий, со средней горчинкой, нотками меда, ванили, абрикоса, солода и лимонного щербета в послевкусии

**Температура подачи:** 6-8 °C

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

**Стиль:** Бельгийский блонд эль

**Органолептика:** тонкий и сложный, но часто парфюмерный стиль. Солодовый, дрожжевой и хмелевой характер находятся в балансе, и дают бисквитный, фруктовый и чуть пряный характер. Горечь от низкой до средней. В послевкусии солод и хмель находятся на невысоком уровне, а вперед вырывается дрожжевой оттенок, отвечающий за фруктовость – цитрусы и спелые косточковые фрукты.

**Технология:** светлый солод, жатецкие типы хмеля, бельгийские дрожжи. Опционально могут быть внесены сахар и пряности, придающие пиву сложность. Может использоваться дображивание в бутылке. Молодой стиль, развившийся в последние 20-30 лет.

## Kasteel Rouge

### Пиво Кастель Руж, темное

**Страна:** Бельгия

**Регион:** Фландрия, г. Ингельмюнстер

**Производитель:** Br. VanHonsenbrouk

**Категория:** эль, нефilterованный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Особенность:** пиво создается путем смешивания пива "Kasteel" Donker (темного эля) и вишневого ликера

**Выдержка:** в дубовых бочках не менее 6 месяцев

**Крепость:** 7,0-8,0%об.

**Цвет:** ярко-рубиновый

**Аромат:** сложен из оттенков спелой вишни, солода и тростникового сахара

**Вкус:** плотный, со средней горчинкой, сладковатый, и длительным послевкусием, напоминающем портвейн с солодово – хлебными нотками, сухофруктами и вишней

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Гастрономия:** подается как аперитив к барбекю, хорошо сочетается с десертами

**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:** Бельгийский темный крепкий эль

**Органолептика:** сложный аромат, основанный на солодовых и дрожжевых тонах – хлебно-тостовых, карамельных, с нотами изюма, чернослива, инжира или сушеной вишни. Хмелевой тон не выражен. Вкус схож с ароматом. Горечь от низкой до средней.

**Технология:** светлые и обжаренные виды солода, жатецкие типы хмеля, бельгийские дрожжи. Для формирования высокого уровня алкоголя добавляют сахар или карамель при брожении. Может использоваться дображивание в бутылке. Большинство образцов уникальны по характеру, отражают уникальность пивоварен.



## Kasteel Xtra

### Пиво Кастель Экстра, светлое

**Страна:** Бельгия

**Регион:** Фландрия, г. Ингельмюнстер

**Производитель:** Br. VanHonsenbrouk

**Категория:** эль, filterованный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Особенность:** вторичное брожение в бутылках, сухое охмеление (за счет чего аромат и вкус хмеля ощущается ярче)

**Крепость:** 4,5%об.

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** яркий, цитрусовый, с тонами спелого яблока, персика и цветов

**Вкус:** плотный, освежающий, со горчинкой выше среднего, и послевкусием с тонами хлебной корочки, травянистыми нюансами и нехарактерными цитрусовыми нюансами

**Температура подачи:** 6-8 °C

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

**Стиль:** Другой эль в бельгийском стиле

Пиво в этой категории отражает уникальность и традиции бельгийского пивоварения, но не относится к любой другой классической бельгийской категории. При оценке этого пива ключевой компонент — баланс.

История пивоварни началась в 1900 году во фландрийской области Бельгии —Ингельмюнстере.

Емил и Луиза Ван Хонзенбрук приобрели там небольшое поместье и zaloжили первый камень будущей ведущей пивоварни региона. Тридцать один год спустя уже третье поколение этой семьи продолжило пивоваренную традицию — инженер-пивовар Люк Ван Хонзенбрук встал во главе пивоварни. Согласно его идеям, пивоварня специализируется в данный момент только на первоклассных сортах пива, среди которых Кастель.

В данный момент пивоварня является некоммерческой организацией бельгийской ассоциации семейных пивоварен, которые производили пиво непрерывно, в течение не менее 50 лет в Бельгии. Вместе они представляют всего 15% бельгийских пивоваров, которые в общей сложности накапливают 1500 лет опыта работы в пивоварении. В настоящее время 20 заводов являются ее членами