

## Westmalle Trappist Extra Пиво Вестмалле Траппист Экстра, светлое

**Страна:** Бельгия

**Производитель:** Westmalle

**Категория:** эль, фильтрованный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Особенность:** вторичное брожение в бутылке

**Крепость:** 4,8%об.

**Цвет:** золотистый

**Аромат:** освежающий, раскрывается тонами хмеля, солода, цветов и цитрусовыми нюансами.

**Вкус:** освежающий, сбалансированный, с тонами цитрусовых фруктов, сбалансированной кислинкой и приятной хмелевой горчинкой в послевкусии.

**Температура подачи:** 8-12 °C

**Гастрономия:** сочетается с легкими салатами, снеками, сырами, блюдами из рыбы или белого мяса.

**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.



## Westmalle Trappist Dubbel Пиво Вестмалле Траппист Дюбель, темное

**Страна:** Бельгия

**Производитель:** Westmalle

**Категория:** эль, фильтрованный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Особенность:** вторичное брожение в бутылке

**Крепость:** 7,0%об.

**Цвет:** каштановый с рубиновым оттенком

**Аромат:** жареного солода, хлеба с оттенками черного перца, карамели, шоколада и сухофруктов

**Вкус:** плотный, со средней горчинкой и тонами карамели, изюма, чернослива, шоколада и вяленого банана в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** сочетается с мясными блюдами, кисло-сладкими блюдами восточной кухни

**Стиль:** Бельгийский дуббель

**Органолептика:** сложный пряный аромат с преобладанием солодовых и дрожжевых тонов шоколада, тостов, карамели и сухофруктов. Хмелевые тона (пряные, травянистые или цветочные) выражены слабо. Горечь от слабой до средней. В послевкусии главенствует солод, однако встречаются версии и с хмелевыми тонами. Вкус сухой.

**Технология:** светлый солод, жатецкие типы хмеля, бельгийские дрожжи. Для формирования высокого уровня алкоголя добавляют сахар или карамель при брожении. Яркие фруктовые тона получаются из-за работы дрожжей. Может использоваться дображивание в бутылке. Стиль зародился в монастырях в Средневековье, позже возрожден траппистскими монахами.



**WESTMALLE TRAPPIST DUBBEL** - темный монашеский (траппистский) эль. Трапписты — это ветка цистерцианского монашеского ордена бенедиктинцев, возникшая в 1664 году. Сегодня существует 175 траппистских монастырей, но только 11 из них (шесть — в Бельгии, два — в Голландии, один — в США, один — в Австрии, один — в Италии) имеют право использовать название "Trappist" для своего пива. Для этого должен быть соблюден определенный ряд правил: пиво варится в стенах аббатства траппистов, самими монахами или под их контролем; целью пивоварни не должно являться получение прибыли, а доходы используются для содержания монахов и аббатства и для благотворительных целей и социальной работы

Пиво **ВЕСТМАЛЛЕ ТРАППИСТ ДЮБЕЛЬ** от пивоварни Westmalle варится монахами с 1856 года. Рецепт пива совершенствовался вплоть до 1926 года, после чего остался неизменным. Пиво дображивает в бутылках в течение 25 дней. Пиво рекомендуется подавать в чаше-кубке Westmalle, что позволит полностью ощутить комплексный характер пива, насладиться богатой пенной шапкой.