

## **Estrella Damm** **Пиво Эстрелла Дамм, светлое**

**Страна:** Испания, Барселона

**Производитель:** Damm SA

**Категория:** лагер, фильтрованный

**Тип ферментации:** низовое брожение

**Крепость:** 4,6%об.

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** наполнен цитрусами, оттенками свежеспеченного хлеба, с нюансами спелых косточковых фруктов

**Вкус:** округлый, со средней горчинкой и хлебными и солодовыми тонами в послевкусии

**Температура подачи:** 5-8°C

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

**Стиль:** Международный светлый лагер

**Органолептика:** аромат солодовый (с хлебными оттенками) и хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами), иногда с фруктовыми тонами. Послевкусие больше выражено солодовыми тонами чем хмелевыми. Горчинка от низкой до средней

**Технология:** как правило, более плотный, чем американский лагер, горечь выражена сильнее. Однако менее охмеленный, чем пильзнер, поэтому уровень горечи ниже. Популярный стиль, невысокая стоимость – изначально создавался с целью продвижения малоизвестных брендов. В составе могут быть альтернативные виды зерна.

Estrella Damm варится из 100% натуральных, местных средиземноморских ингредиентов по оригинальной рецептуре Августа Дамма (August Kuentzmann Damm) 1876 года.

Для достижения наилучших результатов, пивоварня Damm расположена вблизи полей, где выращивают солод.

Для того чтобы адаптировать свое пиво к Испанскому жаркому климату Август ввел в рецептуру отборный рис из дельты реки Эбро. И, несмотря на то, что использование этой добавки не дешево, рис сделал вкус и аромат Estrella Damm более легким, освежающим. Ячменю такое не под силу.

Estrella Damm – пиво №1 в Барселоне, и единственное, которое варится в этом городе.

