

Grimbergen Blonde

Пиво Грімберген Блонд, светлое

Страна: Польша

Регион: г. Варшава

Производитель: Carlsberg Supply Company Polska

Категория: эль, фильтрованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 6,7%об.

Цвет: светло-золотистый

Аромат: освежающий, яркий с персиковыми и цветочными тонами, которые дополняются пряными нюансами гвоздики

Вкус: деликатный, с легкой горчинкой с нотами персика, и легкими солодовыми и пряными тонами в послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: сочетается с мясными блюдами и закусками, сырами и оливками, орехами, снеками

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.



Grimbergen Double Ambree

Пиво Грімберген Дубль Амбрé, темное (Выводимый)

Страна: Польша

Регион: г. Варшава

Производитель: Carlsberg Supply Company Polska

Категория: эль, фильтрованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 6,7%об.

Цвет: темно-янтарный, с карамельными оттенками

Аромат: богатый, ноты карамели, шоколада, сухофруктов и поджаренного солода

Вкус: среднетелый, с легкой горчинкой и сладостью с длительным послевкусием с оттенками сухофруктов, карамели и хмеля

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: сочетается с мясными блюдами и закусками, сырами и оливками, орехами, снеками

Стиль: Бельгийский темный крепкий эль

Органолептика: сложный аромат, основанный на солодовых и дрожжевых тонах – хлебнотостовых, 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.



Grimbergen Blanche

Пиво Гримберген Бланш, светлое

Страна: Польша

Регион: г. Варшава

Производитель: Carlsberg Supply Company Polska

Категория: эль, нефilterованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 6,0%об.

Цвет: светло-золотистый, мутный

Аромат: деликатный, с характерными цитрусово-пряными оттенками и тонами солода

Вкус: достаточно плотный, со стойким пряным послевкусием с тонами гвоздики и сухофруктов

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: сочетается с мясными блюдами и закусками, сырами и оливками, орехами, снеками

Стиль: Витбир (Бланш)

Органолептика: умеренные солодовые (сладковатые и бисквитные) и хмелевые (травянистые и пряные) тона в аромате, которые дополнены ощутимыми тонами цитрусов и кориандра. Горчинка от слабой до средней. Послевкусие выражается легкими оттенками цитрусов и пряностей, а также тонами солода (хлебными тонами), а также легкой кислотностью.

Технология: используется около 50% пшеницы, а также светлые виды ячменного и иногда овсяного солода. Характерно использование добавок – цедры цитрусов, кориандра и других пряностей и трав.



Grimbergen – марка пива, впервые сваренного в одноименном аббатстве на территории современной Бельгии в 1128 году. Сегодня бренд принадлежит пивоваренной компании Carlsberg и представлен несколькими сортами бельгийского эля. Производят его по аутентичным рецептам монахов и поставляют более чем в пятьдесят государств мира.

Высокое качество «Гримберген» в наши дни подтверждено наградами международного конкурса World Beer Awards-2018, где марки пива Blonde, Blanche, Double Ambree удостоились золотой и двух серебряных наград в своих стилевых номинациях. С 2013 года эксклюзивным импортером хмельных напитков Grimbergen в России является пивоваренная компания «Балтика».

Монахи-премонстранты основали аббатство в деревушке Гримберген в 1120 году. Спустя восемь лет здесь заработала пивоварня, которая с вынужденными перерывами функционировала до конца XVIII века. За семь первых веков своей истории вплоть до 1830 года, когда обитель была закрыта, аббатство многократно опустошалось, но всякий раз возрождалось на прежнем месте.

В 1629 году на монастырском гербе появилась птица Феникс, присутствующая сегодня на этикетке пива «Гримберген». Мифологическое существо и девиз «Гореть – не сгорая» символизировали неизменное возрождение из пепла монастыря и всех хозяйственных построек (включая пивоварню) после любых трагических событий.

Новое рождение пива Grimbergen состоялось в 1958 году, когда компания Maes Brewery обратилась к монахам аббатства с предложением выпускать хмельной напиток под брендом «Гримберген» на своей пивоварне. Спустя 20 лет производство перенесли на Brasserie Union, а в 2007 – на Brouwerij van Alken. В настоящее время Grimbergen варят на мощностях компании Carlsberg Supply Company Polska в Польше.