

Otto Von Schrodder Hefeweizen

Пиво Óтто фон Шрëддер Хефевáйцен, светлое

Страна: Германия

Регион: г. Дрезден

Производитель: Feldschlosschen AG

Категория: эль, нефilterованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5,0%об.

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: доминируют нотки трав, цитрусовых, гвоздики, ощущаются нюансы пшеницы

Вкус: тонкая хмелевая горчинка отлично сбалансированы с легким фруктовым послевкусием

Температура подачи: 4-8 °C

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

Стиль: Вáйсбир

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.



Otto von Schrödder Weissbier non-alcoholic

Пиво Óтто фон Шрëддер Вáйсбир безалкогольный, светлое

Страна: Германия

Регион: г. Дрезден

Производитель: Feldschlosschen AG

Категория: эль, нефilterованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 0%об.

Цвет: мутный, соломенный

Аромат: с тонами хлеба, хмеля, банана и зерновыми нюансами.

Вкус: освежающий, сбалансированный, с тонами хмеля, легкими нюансами цитрусов в послевкусии.

Температура подачи: 4-8 °C

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

Стиль: Вáйсбир

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.



Пивоварня Feldschlosschen расположена в Дрездене, на южных склонах долины Эльбы, одного из самых красивых ландшафтов в Германии. Пивоварня хранит дрезденские традиции пивоварения и предлагает пиво превосходного качества с 1858 года. Сегодня Feldschlosschen является одним из крупнейших пивоваренных заводов в Саксонии. Репутация его продукции основана на многолетнем опыте пивоварения в сочетании с современными, устойчивыми технологиями. На современном производстве опытные пивовары Фельдшлэссхен терпеливо и тщательно следят за соблюдением традиционных рецептов в соответствии с немецким Законом о чистоте, а безопасность пищевых продуктов имеет наивысший приоритет, поэтому производитель соблюдает требования Международного стандарта на пищевые продукты (IFS 6.0). Эти требования проверяются и подтверждаются внешней организацией в ходе ежегодных аудитов.