

Erdinger Weissbier **Пиво Эрдингер Вайсбир, светлое**

Страна: Германия

Регион: г. Эрдинг

Производитель: Erdinger Weißbräu Werner Brombach GmbH

Категория: эль, пшеничный, нефilterованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5,3%Об.

Цвет: светло-соломенный

Аромат: с оттенками белого хлеба, сладких фруктов (банан), цветочными и пряными нюансами

Вкус: деликатный, с пряными, фруктовыми нотами, тонкой сладостью и освежающей кислинкой в послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: хорошо сочетается с блюдами немецкой кухни, колбасками с хреном, твердыми сырами с горчицей, моллюсками

Стиль: Вайсбир

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.



Erdinger Dunkel **Пиво Эрдингер Дункель, темное**

Страна: Германия

Регион: г. Эрдинг

Производитель: Erdinger Weißbräu Werner Brombach GmbH

Категория: эль, пшеничный, нефilterованный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5,3%Об.

Цвет: темно-карамельный

Аромат: с нотами жареного солода, темного шоколада, с фруктовыми оттенками сливы, раскрывается нюансами карамели

Вкус: насыщенный солодовый вкус, с длительным ореховым послевкусием, пикантная горчинка, с хорошо сбалансированной сладостью и приятной свежестью

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: хорошо сочетается с блюдами немецкой кухни, сырами или великолепно подойдет в качестве дижестива

Стиль: Дункель

Органолептика: солодовый (с хлебными оттенками) аромат, с тонами шоколада, карамели и ириса и солодовый вкус с оттенками орехов, карамели и шоколада, без жженных нюансов, с горчинкой от слабой до средней

Технология: исключительно немецкие ингредиенты. Используется преимущественно солод со средней степенью прожарки для сохранения невысокой плотности напитка. Для формирования карамельных, шоколадных оттенков в аромате и вкусе в незначительных количествах добавляется солод с сильной прожаркой. Может быть пшеничным.





На протяжении более 130 лет выдающееся качество пшеничного пива Erdinger коренится в страсти к баварскому пивоварению. Пивоварня в Эрдинге была основана Йоханом Кинли в 1886 году. После нескольких смен собственников приобретена Францем Бромбахом в 1935 году. Несмотря на это, она остается частной, поэтому производители чтут корни в Баварии: пиво варят исключительно в Эрдинге. Их фирменные пшеничные сорта пива олицетворяют баварский образ жизни и наслаждение. В более чем 90 странах компания выступает послом баварского гостеприимства.

Пивоварня Erdinger уважительно и ответственно относится к своим сотрудникам, клиентам, окружающей среде и обществу. Пиво производится в соответствии с Законом о чистоте пива из пшеничного и ячменного солода, тонких дрожжей, хмеля и чистой воды из подземного озера на глубине 160 метров, возраст которого предположительно составляет 2 миллиона лет. Технология изготовления пива состоит из двух этапов ферментации: первый этап проходит в больших цистернах, а второй — непосредственно в бутылках в течение месяца. Интересно, что контроль за качеством и чистотой производства пива сопоставим с контролем на производстве лекарственных препаратов.

В настоящее время Erdinger является крупнейшим производителем вайсбира в мире с годовым объемом производства около 1,5 млн гектолитров.