

Benediktiner Hell **Пиво Бенедиктнер Хелль, светлое**

Страна: Германия

Регион: Бавария

Производитель: Bitburger Braugruppe

Категория: лагер, фильтрованный

Тип ферментации: низовое брожение

Крепость: 5 %об.

Особенность: варится на пивоварне Licher под контролем бенедиктинских монахов по старинному монастырскому рецепту

Цвет: яркий светло-янтарный с золотистыми бликами и плотной белой пеной

Аромат: деликатный с нотками цедры лимона, белых цветов и свежескошенной травы

Вкус: богатый, насыщенный, с нотами свежего тоста, лимона, полевых цветов, цветочного мёда и лёгкой горчинкой в послевкусии

Температура подачи: 6-8°C

Рекомендации по употреблению: хорошо сочетается с блюдами из мяса птицы, лёгкими салатами, рыбой и молодыми сырами

Стиль: Хеллес

Органолептика: аромат солодовый (с хлебными оттенками) и хмелевой (с оттенками пряностей, цветов и травянистыми нотами). Послевкусие также солодовое и хмелевое, с ощущением сладости и горчинкой от низкой до средней

Технология: стиль создан как конкурент чешскому пильзнеру. Используются строго выращенные в Германии ингредиенты – солод, хмель и дрожжи.



Benediktiner Weissbier Naturtrüb **Пиво Бенедиктнер Вайсбир, светлое**

Страна: Германия

Регион: Бавария

Производитель: Bitburger Braugruppe

Категория: эль, нефильтованный, пшеничный

Тип ферментации: верхнее брожение

Крепость: 5,4%об.

Особенность: варится на пивоварне Licher под контролем бенедиктинских монахов по старинному монастырскому рецепту

Цвет: бледно-соломенный

Аромат: утонченный, с цветочными нотами, оттенками цитрусовых, изюма и банана

Вкус: бархатистый, освежающий, с гладкой текстурой, хлебные, ванильные ноты с фруктово-пряным послевкусием

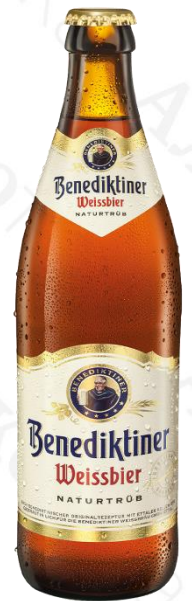
Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: сочетается с теплыми салатами, снеками, жаренной рыбой и блюдами из мяса птицы с контрастными соусами (горчиный, пряный)

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



Benediktiner Weissbier Dunkel

Пиво Бенедиктiнер Вáйсбир Дýнкель, темное

Страна: Германия

Регион: Бавария

Производитель: Bitburger Braugruppe

Категория: эль, нефильтрованный, пшеничный

Тип ферментации: верховое брожение

Крепость: 5,4%об.

Особенность: варится на пивоварне Licher под контролем бенедиктинских монахов по старинному монастырскому рецепту

Цвет: каштановый

Аромат: деликатный, проявляет оттенки обжаренных орехов, банана, гвоздики, карамели и бисквита

Вкус: плотный, с нотами темных фруктов, изюма, поджаренной пшеницы, нюансами дрожжей, невысокой хмелевой горечью и нотами хлеба в послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: в сочетании с сырами, фруктами, барбекю, мясными закусками, беконом, жареной уткой, копченым лососем

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



Пивоварню Licher (*Лихер*) основал в 1854 году сын трактирщика *Йохан Генрих* из города *Лих*, в окрестностях Франкфурта-на-Майне. *Йохан* не зря выбрал именно это место, известное своим родником, в котором была мягкая, очень чистая вода, идеально подходящая для приготовления пива. В наши дни частная пивоварня «Лихер» занимает 14-е место в Германии по объёму производства пива. Для производства пива используется вода

из собственной скважины и дрожжи собственного приготовления. С 1970 года слоган этой пивоварни звучит «*Licher Bier, aus dem Herzen der Natur*», что переводится как «*Пиво Лихер, из Самого Сердца Природы*». Пиво варится из чистейшей воды, отборного хмеля и солода и полностью соответствует «Закону о чистоте пива». В 2004 г. пивоварня Лихер была приобретена компанией Битбургер Групп - наиболее динамично развивающимся и, наверное, единственным чисто немецким пивным концерном в Германии.