

## **Kapuziner Weissbier** **Пиво Капуцинер Вайсбир, светлое**

**Страна:** Германия, Бавария

**Производитель:** Kulmbacher Brauerei AG

**Категория:** эль, нефilterованный

**Тип ферментации:** верховое брожение

**Крепость:** 5,4%об.

**Цвет:** бледно-соломенный

**Аромат:** наполнен хмелевыми нотками, с деликатными фруктовыми нотками банана и персика и нюансами гвоздики и цитрусовых

**Вкус:** округлый, освежающий, с низкой горчинкой и тонами цитрусов и косточковых фруктов в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 5-8°C

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

**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.



**Kulmbacher Brauerei AG** расположен в городе Кульмбах («кульм» – по-немецки вершина, «бах» – источник), на севере Баварии. Кульмбахская пивная культура – одна из самых древних в мире.

В **Кульмбахе** пиво – не просто напиток, а сама жизнь, которую поддерживают и сохраняют с большой любовью и со свойственной немцам старательностью. Здесь были найдены амфоры, относящиеся к 30 веку до н.э., в которых обнаружены остатки пивного солода. Это самая старая «пивная» находка на территории Германии, которая дала право жителям города считать его древнегерманской столицей пива. Пивоварение получило широкое распространение

в **Кульмбахе** уже в середине XIV столетия. Сегодня Кульмбах производит наибольшее количество пива на душу населения в Германии. **Kulmbacher Brauerei AG** образован в результате слияния 4-х пивоваренных заводов и насчитывает 150-летнюю историю пивоваренных традиций; он производит 20 различных типов пива. **Пивовары Kulmbacher Brauerei** были первыми, кто отправил свое пиво на продажу в другие страны. В Кульмбахе – чистейшая горная вода, проходящая многоступенчатую систему очистки в окрестных горах и песчаниках, лучший хмель из долины Халлертау, в середине которой и стоит Кульмбах, а также отменный баварский ячмень, напоенный солнцем, чистейшим воздухом и водой, из которых и готовят пиво Кульмбахер.