

Общее описание: Немецкое

"Карузнер" Weissbier (капуцинер вайсбир)— светлое нефильтованное пшеничное пиво верхового брожения, сваренное из 70% обжаренного пшеничного солода и 30% отборного ячменного солода. Благодаря добавлению дрожжей наивысшего качества, пиво приобретает богатый, округлый пшеничный вкус с восхитительным ароматным букетом. Слово "Карузнер" происходит от "Caruchins" — монашеский орден Средневековой Германии. У капуцинов был причудливый остроконечный капюшон, который являлся неизменным атрибутом одеяния. Пиво **"Капуцинер"** впервые было сварено в 1480 году в городе Кульмбахе.

Кульмбахская пивная культура — одна из самых древних в мире. Сегодня три пивоваренных завода Кульмбаха производят наибольшее количество пива на душу населения в Германии, чем какой-либо другой город. Пивоварня **Kulmbacher**, расположенная на севере Баварии, в одном из старейших городов Германии — Кульмбахе ("кульм" — по-немецки вершина, "бах" — источник), в ее современном виде была основана в 1996 году путем слияния ранее независимых пивоваренных заводов Reichelbrau, Sandlerbräu, Mönchshof и **ЕКУ**.

Вкус:

У пива мягкий, пшеничный вкус с богатой текстурой, фруктовыми нотами и приятным послевкусием с дрожжевыми нюансами.

Аромат:

Пиво обладает выразительным ароматом с нотами солода, пшеницы и фруктов.

Гастрономическая сочетаемость:

Пиво превосходно в качестве аперитива, хорошо сочетается с блюдами японской и немецкой кухни, сырами, птицей, рыбой.

Цвет:

Пиво мутноватого соломенно-желтого цвета с белой пенной шапкой.

Классификация:

Эль, Немецкий Эль, Светлое пшеничное

Ферментация:

Верховое брожения.

Стиль:

Эль, Немецкий Эль

Плотность:

12,5%

Крепость:

5,4 градуса