

Общее описание: Германия, Бавария

Пиво Пиво "Benediktiner" Weissbier, Бенедиктинер пшеничный — освежающее немецкое пшеничное пиво, созданное совместными усилиями пивоваренного холдинга Bitburger и монастырской пивоварни Ettaler. Изготовление пива на экспорт осуществляется на входящей в холдинг пивоварне Licher под наблюдением монахов, в строгом соответствии с оригинальным рецептом пивоварни Этталер и с помощью исключительно оригинальной дрожжевой культуры из Этталер. Также при создании пива в небольших количествах используется благородный хмель сорта Халлертау, достаточно низкий уровень горечи (13/100 по шкале IBU) не доминирует во вкусе пива и не забивает сбалансированные фруктовые оттенки.

Вкус:

Нежный, легко пьющийся, сливочный вкус пива наполнен тонами цитрусовых, пшеницы, банана и гвоздики и завершается сухим послевкусием.

Аромат:

Пиво обладает приятным фруктовым ароматом с нотами банана и легкими оттенками изюма, гвоздики и хлебной корочки.

Гастрономическая сочетаемость:

Пиво превосходно сочетается с жареной рыбой, жареной свиной и жареной курицей, легкими салатами с маслом, уксусом, абрикосами и клюквой. Составит удачное сочетание с солеными снеками (крендельками, орехами, чипсами).

Цвет:

Пиво туманного темно-желтого цвета с оранжевыми бликами.

Классификация:

Пшеничное нефiltroванное

Ферментация:

Верхового брожения.

Стиль:

Немецкий Эль

Плотность:

12,5

Крепость:

5,4 %

Сырье:

пшеница, хмель, ячмень, дрожжи, вода