

Немецкое

"Karuziner" Weissbier (капуцинер вайсбир)— светлое нефиль-
трованное пшеничное пиво верхового брожения, сваренное
из 70% обжаренного пшеничного солода и 30% отборного
ячменного солода. Благодаря добавлению дрожжей наивыс-
шего качества, пиво приобретает богатый, округлый пше-
ничный вкус с восхитительным ароматным букетом. Слово
"Karuziner" происходит от "Caruchins" — монашеский орден
Средневековой Германии.

Пиво "Капуцинер" впервые было сварено в 1480 году в
городе Кульмбах. Кульмбахская пивная культура — одна из
самых древних в мире. Сегодня три
пивоваренных завода Кульмбаха производят наибольшее
количество пива на душу населения в Германии, чем ка-
кой-либо другой город. Пивоварня Kulmbacher, расположен-
ная на севере Баварии, в одном из старейших городов Гер-
мании — Кульмбахе

Вкус:

У пива мягкий, пшеничный вкус с богатой текстурой, фрукто-
выми нотами и приятным послевкусием с дрожжевыми ню-
ансами.

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