

Немецкое

"Monchshof" Kellerbier ("Мюнхоф" Келлербир)— один из самых старинных сортов, производимых на пивоварне. Термин "Kellerbier" пришел от немецких пивоваров и означает "пивной погреб". По сути, он относится к методам производства пива в первой половине XIX века, когда после процесса варки пиво без фильтрования выдерживалось в огромных танках в подвалах пивоварни. Таким образом, получалось насыщенное пиво естественно туманного цвета с округлым, гладким, питким телом и свежим ароматом. Так и пиво "Monchshof" Kellerbier обладает красивым туманно-янтарным цветом и сложным, выдержанным вкусом. Отсутствие фильтрации позволяет сохранить полезные компоненты в неповторимом, слегка терпком вкусе пива.

Вкус:

Вкус пива прочный, достаточно сложный, со сладкими солодовыми тонами, умеренной хмелевой горчинкой, особенно ближе к финалу, нюансами хлеба, ириски, фруктов, обжаренных орехов, меда, специй. Послевкусие затяжное, хмелевое.

Аромат:

В аромате пива доминируют тона солода, есть оттенки хлеба, тостов, травяные нотки хмеля.

Гастрономическая сочетаемость:

Пиво превосходно в качестве аперитива, хорошо сочетается с блюдами немецкой кухни.

Цвет:

Пиво янтарного цвета.

Классификация:

Лагер, Нефильтрованный Немецкий Лагер, Келлербир / Цвигельбир

Ферментация:

Низовое брожение

Стиль: Лагер

Плотность: 12,4%

Крепость: 5,4

Сырье: ячменный солод, хмель