

**РАЗЛИВНОЕ ПИВО:
СВЕТЛОЕ ФИЛЬТРОВАННОЕ**



Germany, Германия
регион - Баден Вюнттерберг



**Zoller-Hof «Spezial-Export»
ЦОЛЛЕР-ХОФ «СПЕШЛ-ЭКСПОРТ»**
Светлый Лагер с благородным выдержанным мягким вкусом в дортмундском стиле на основе хмеля Теттнангер и отборного солода. Тело пива полное, свежее. Сладко-солодовая основа перекликается яблочно-грушевыми сухофруктами с оттенками пряных трав. Очень интересный и сбалансированный хеллес, один из лучших представителей этого стиля. Пиво хорошо сочетается с большинством закусок. Его можно подать к рыбным и овощным блюдам немецкой кухни, колбаскам и картофелю фри.
Крепость 5.5%, Плотность 12.7%, N/A IBU
ЦЕНА: 0.5л / 370р;
1л / 740р

11.8%



Germany, Германия
регион - Баден Вюнттерберг



**Zoller-Hof «Fursten-Pils»
ЦОЛЛЕР-ХОФ «КНЯЖЕСКИЙ-ПИЛС»**
Душистый пилс, произведенный из благородного Теттнанского хмеля и отборного солода. Вырабатывается по технологии нижнего брожения. Вкус чистый, сладко-солодовый, мягкий. С нотками хлеба, фруктов, зерна. Пиво хорошо сочетается с блюдами из мяса, жареной птицы, красной рыбы и колбасками.
Крепость 4.9%, Плотность 11.8%, N/A IBU
ЦЕНА: 0.5л / 370р;
1л / 740р



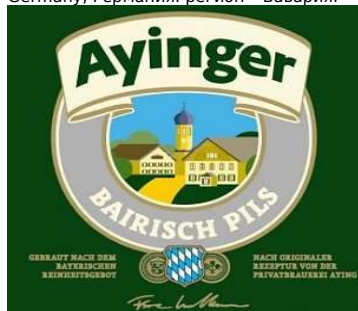
Germany, Германия. регион - Бавария.



**Arcobrau «Grotweg Bayerisch Hell»
АРКОБРОЙ «ГРОТВЕГ БАЙРИШ ХЕЛЛЬ»**
Классический баварский Лагер, который производит в соответствии с законом о чистоте пива от 1516г только из натуральных ингредиентов: воды, ячменного солода, дрожжей и хмеля. Пиво обладает динамичным характером, современным стилем и знаменитым немецким качеством. Во вкусе сочетается в себе тонкую солодовую сладость и хмелевую горечь в послевкусии. Аромат наполнен тонами свежего хлеба. Пиво «Гротверг» неоднократно становилось победителем престижнейшего конкурса немецкой ассоциации DLG, которая считается самой строгой в мире. Этот сорт пива хорошо сочетается с блюдами немецкой кухни, колбасками, копченостям, рулькой, рыбой на гриле и традиционными немецкими салатами.
Крепость 4.9%, Плотность 12.8%.
ЦЕНА: 0.5л / 325р;
1л / 650р



Germany, Германия. регион - Бавария.



**Ayinger «Bairisch Pils»
АЙИНГЕР «БАЙРИШ ПИЛС»**
Классический немецкий Пилснер, покоряющий искрямщимся светло-желтым цветом и невероятно свежим игристым вкусом. При производстве подвергается продолжительному сбраживанию, поэтому при начальной дегустации ощущается особая тонкость вкуса напитка. Использованный для его приготовления хмель из баварского региона Халлертау придает пиву характерные цветочные тона и выраженную горчинку, которая тем не менее быстро исчезает, оставляя в послевкусии легкие нотки копчености. Пиво хорошо сочетается с красной рыбой, вяленым мясом, икрой и закусками.
Крепость 5.3%, Плотность 11.8%.
ЦЕНА: 0.5л / 370р;
1л / 740р



Germany, Германия. регион - Бавария.



**Ayinger «Jahrhundert Bier»
АЙИНГЕР «СТОЛЕТНЕЕ»**
Очень светлое фильтрованное пиво. Впервые сварено на 100-летний юбилей пивоварни в 1978г. Этот гармоничный Лагер быстро завоевал популярность у поклонников пенного напитка, благодаря чему вошел в постоянный ассортимент компании. Эксперты описывают его как солодовое пиво с характерным, слегка землистым оттенком мячменя. Великолепное качество этого пива подтверждено наградами: - «серебро» на Meininger International Craft Beer Awards 2016г - «бронза» на WBA 2017г в категории «Немецкий дортмундский Лагер». Пиво оптимально сочетается с закусками из морепродуктов или птицы. Его можно подать к овощам, свинине и блюдам на гриле.
Крепость 5.5%, Плотность 12.8%.
ЦЕНА: 0.5л / 370р;
1л / 740р



Germany, Германия регион - Бавария



**Ayinger «Lager Hell»
АЙИНГЕР «ЛАГЕР ХЕЛЛЬ»**
Уникальное пиво, для производства которого используется пять видов солода, и небольшая порция хмеля. Это дает светло-желтый искристый цвет. Тона солода гармонично переплетаются с травянисто-хмелевыми нотками создавая легкий деликатно-солодовый вкус с ненавязчивой мягкой хмелевой горчинкой. В послевкусии преобладают оттенки трав, цитрусовых фруктов и едва заметная дымность. Пиво хорошо сочетается с классическими закусками, его можно подать к большинству блюд из красного мяса, рыбы и птицы. Кроме того, этот напиток нередко используется в кулинарии. Рецепт таких традиционных баварских блюд как запеченная в пиве говядина или свинина, а также холодное мясо с редиской.
Крепость 4.9%, Плотность 11.8%.
ЦЕНА: 0.5л / 370р;
1л / 740р