

invisible



Баварская дюжина

Пивные редкости

Продолжаем экспериментировать с редким пивом. Это наш второй сет из шести пар, которые вы вряд ли найдёте где-то за пределами Германии (да и там-то не везде). До супермаркетов такое пиво не доезжает в принципе. А до вас — да.

EICHENTALER DUNKEL 500 МЛ, ГЕРМАНИЯ, ПИВО

Мюнхенский дункель. Тёмный, кофейно-шоколадный, ореховый, с тарталеткой из поджаренного хлеба и ломтика подвяленной сливы. И сладость — но только как намёк или сон о сладости.

ВКУС	ПИТЬ
Кофе, шоколад, орехи, корочка хлеба, жареный солод	Может быть, вместо кофе?
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Копчёный карбонад, куриная якисоба, брецель	5%

HOFBRAU ORIGINAL HELLES 500 МЛ, БАВАРИЯ, ГЕРМАНИЯ, ПИВО

Как будто проснулся утром на сеновале, вышел, поёживаясь от приятно-бодрящей свежести, на улицу, а там — май, цветы, и в воздухе что-то такое, от чего хочется пить и приплясывать, ухватившись за подтяжки кожаных ледерхозен. Эффект, в целом закономерный: ведь варят этот хель в легендарной пивоварне, основанной в 1589 году, и это предпоследняя традиционная пивоварня в Баварии.

ВКУС	ПИТЬ
Сухие травы и цветы, солод и капля лимона	Вместо воды
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Бретцель, мюнхенские белые колбаски, свиная рулька	5,1%

WIESENSTEIGER HEFE-WEISSBIER ROT ALE 500 МЛ, ГЕРМАНИЯ, ПИВО

Нефильтрованный пшеничный эль: облачно-туманный, как будто тропический циклон заблудился в холмах Баварии и принёс сюда сны о банановых рощах, сдобренные гвоздикой и лимонной цедрой. Сквозь плотную ткань фруктовой пены пробиваются родные хлебные лучи.

ВКУС	ПИТЬ
Фруктово-пряный: банан, гвоздика, хлеб	Когда всё вокруг в лёгком тумане
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Козий сыр, пастуший пирог, джёрки	5%

PAULANER OKTOBERFEST BIER 500 МЛ, ГЕРМАНИЯ, ПИВО

Это — мерцен, «мартовское пиво» низового брожения. Рецепт его изготовления настолько строгий, что только шесть мюнхенских пивоварен могут позволить себе варить его специально к Октоберфесту. Во вкусе ничего лишнего или экзотического, только хмель, солод и свежий хлеб. Приятный глазу янтарный цвет — тоже не просто так, а из-за выдержки.

ВКУС	ПИТЬ
Хмель, солод, свежий хлеб	Не только в марте
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Лазанья, мидии в томатном соусе, чипсы	6%

GRUBINGER STIEFEL-PILS 330 МЛ, ГЕРМАНИЯ, ПИВО

Пилснер родом из исторического региона Швабия (а по современному — из прекрасного во всех отношениях Баден-Вюртембурга), впервые сваренный в 1986 году и поданный на торжественном обеде в бокале в форме сапога. Вероятно, отсюда в его названии слово Stiefel — «сапог». Но на этом грубоватые шутки заканчиваются и начинается фруктово-разнотравное веселье с лёгкой горчинкой и хмелевыми салютами на фоне.

ВКУС	ПИТЬ
Хмель, горьковатые травы, лёгкая фруктовая сладость	Удивляясь утончённости
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Фиш-энд-чипс, курица с лимоном, фахитас	4,8%

GRUBINGER KELTENGOLD 330 МЛ, ГЕРМАНИЯ, ПИВО

Солод и мёд, карамель и цветы. В названии этого пива есть слово Keltengold, что значит «Кельтское золото», а во вкусе и вправду что-то мифическое, похожее одновременно на стихи Роберта Бёрнса и ранние альбомы Rammstein. Травяная горчинка с лёгкой луговой свежестью только добавляет языческого очарования.

ВКУС	ПИТЬ
Мёд, цедра лимона, луговые травы и цветы, солод	Как будто ты кельтский принц
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Свиные рёбрышки, тако, копчёный сыр	5,1%