

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.

HACKER-PSCHORR OKTOBERFEST 500 МЛ, ГЕРМАНИЯ, ПИВО

Пиво — как явление мировой культуры — стоит любить уже за то, что казалось бы несовместимые явления совмещаются в нём с удивительным чувством такта и пониманием гармонии. Ну вот кто бы подумал, что хмель, капля мёда, карамельный петушок и поджаренный хлеб вместе могут создавать такой милый эффект? А вот создают же!

ВКУС	ПИТЬ
Хлеб с корочкой, сладкая карамель, лёгкая горчинка	С лёгким чувством превосходства
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Мясная тарелка, свиная вырезка под горчичным соусом, сырный штрудель	5,8%

LOWENBRAU MUNCHNER HELL 500 МЛ, БАВАРИЯ, ГЕРМАНИЯ, ПИВО

Солодовая горчинка здесь очень мягкая, почти незаметная — словно спряталась на сеновале, про который вспоминаешь, когда делаешь глоток этого хеля — зато есть крошка-лимон и ломоть свежего, только из печи, хлеба.

ВКУС	ПИТЬ
Солод, тонкая горчинка, цитрусы	После сауны
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Сырная тарелка, свиной шницель, тушёная капуста	5,2%

GRUIBINGER 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%

WIESENSTEIGER HEFE DUNKEL 330 МЛ, БАВАРИЯ, ГЕРМАНИЯ, ПИВО

Обжаренный тост с цветочным мёдом и глоток эспрессо с банановым сиропом: в какой-нибудь далёкой галактике это мог бы быть чей-то завтрак, а в нашей — кружка нефильтрированного баварского дункеля. Необычный вкус у него из-за высокого содержания обжаренного солода происхождением из швабского Альба, ну и без традиционных технологий тоже не обошлось: к созданию этого дункеля приложил руку лично пивовар древнейшей баварской пивоварни «Августинер».

ВКУС	ПИТЬ
Хмелевая горчинка, поджаренный хлеб, цветочный мёд	Насыщаясь традициями
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Свиные рёбра, шукрут, банановый кекс	5%

WEIHENSTEPHANER HELLES 500 МЛ, ГЕРМАНИЯ, ПИВО

Лёгкое и стройное, с ячменной горчинкой и лимонной корочкой, для любителей посуше, но без строгости и без кислинки. Мягкое и округлое.

ВКУС	ПИТЬ
Горчинка ячменя, лимонная корочка, сухое без сладости	С радостью
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Прошутто с дольками персика, батат фри, телячьи рулетики	5,1%

EICHTALER PILS 500 МЛ, БАВАРИЯ, ГЕРМАНИЯ, ПИВО

Баварский пилзнер, каким он должен быть. С хмелевой горчинкой, чтобы прислушиваться к своим чувствам и лучше их понимать, с мелкими цветочками, чтобы разгонять мрачные мысли, с солодовой мягкостью, чтобы питать душу. Живительный и яркий. Чтобы пить и пить.

ВКУС	ПИТЬ
Хмелевая горчинка, солод, подсушенные цветы	И пить
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Свиной шницель, речная форель на гриле, цыплёнок-тандури	4,9%