



Original 1857 — светлое пиво, превосходно сочетающее в своем вкусе свежесть и пряность. Пиво создано по старинному рецепту 1857 года и обладает оригинальным, уникальным вкусом, сохранившимся со старых добрых времен. Особенность процесса изготовления заключается в том, что буквально после первых дней брожения пиво переливается в большие бочки и помещается в подвалы пивоварни, где охлаждается естественным путем, дображивает и созревает. Пиво золотистого цвета. Вкус пива свежий, пряный, насыщенный, очень приятный, со сладковатыми фруктовыми нотами (груша, виноград), оттенками трав, хлеба, печенья, горьковатыми тонами хмеля. Аромат пива наполнен тонами влажной земли, зерна, цитрусовых, нотками топленого масла и трав. Пиво прекрасно в качестве аперитива, хорошо сочетается с блюдами немецкой кухни, различными сырами, свининой, мясом птицы, рыбой, моллюсками. Алк. 5,3 объем 0,5 стекло.

Landbier Dunkel — темное фильтрованное пиво с насыщенным терпким вкусом, выполненное в традиционном франконском стиле. Для создания пива отбирается ячменный солод специальной обжарки и родниковая вода. Интересно, что в букете пива почти не ощущаются нотки хмеля. Уникальный рецепт и использование современных технологий пивоварения позволяют получить превосходно сбалансированный, гармоничный вкус пива. Пиво имеет темный, чистый красно-коричневый цвет. Вкус изумительный, прекрасно сбалансированный, терпкий, освежающий, мягкий вкус пива наполнен нотками какао, кофе, хлеба, сливы и вишни, коричневого сахара. Пиво обладает изысканным карамельно-солодовым ароматом с нюансами хлеба, кокоса, шоколада, какао и фруктов. Пиво хорошо сочетается с блюдами немецкой кухни, мясными блюдами (дичью, жареным мясом, копченым мясом), сырами и колбасами. Алк. 5,3 объем 0,5 стекло.



Zwick'l — натуральное нефильтованное и непастеризованное пиво, созданное как разновидность уникального, редкого, старинного немецкого стиля Kellerbier на основе средневекового рецепта. Отсутствие фильтрации позволяет сохранить в пиве больше витаминов группы В. После брожения пиво не выдерживается, а сразу разливается по бутылкам и поступает в продажу. Название пива происходит от слова "zwickel", что на немецком сленге означает носик в форме клина, который используется для розлива пива для апробации. Так, мастер-пивовар через это приспособление делал первый глоток, чтобы оценить сваренное пиво. Пиво туманного медно-янтарного цвета. Пиво с гладким вкусом средней степени карбонизации, с нотками хлеба, солода, фруктов (груша и яблоко) и сухофруктов, длительным послевкусием с приятной хмелевой горчинкой, специй и смолы. Мягкий аромат пива наполнен пряными тонами хмеля, оттенками солода, специй и дрожжей. Пиво будет хорошо сочетаться с блюдами немецкой кухни, закусками, колбасками. Алк. 5,3 объем 0,5 стекло.