FAMILIENBRAUEREI

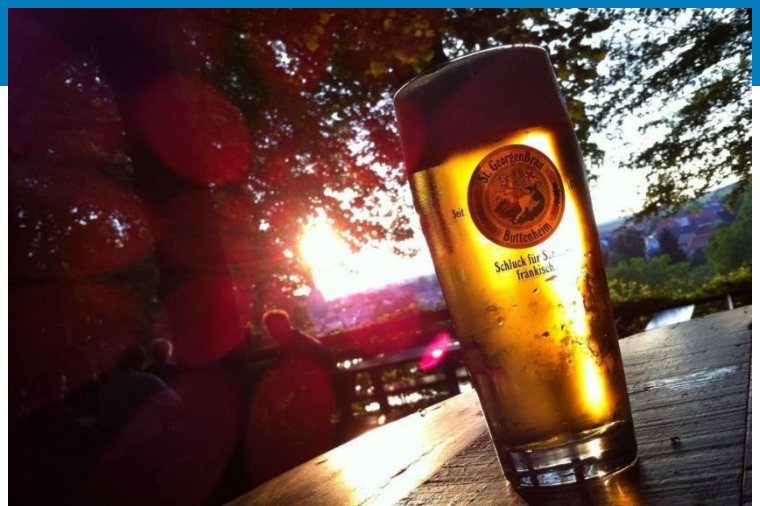
SEIT 1624

BUTTENHEIM IN BAYERN

St.GeorgenBräu

PIVOVOZ.RU

St.GeorgenBräu GMBH - семейная пивоварня, основанная еще в 1624 году во франкском Буттенхайме между Бамбергом и Эрлангеном (Регион Северная Бавария). Как и ранее, пиво здесь варят традиционным способом по старым рецептам, строго контролируя сроки созревания и формирования вкуса. Региональная аутентичность – один из залогов успеха баварского пива «Св.Георгий», которое пользуется растущим спросом и далеко за пределами своего региона, радуя потребителей по всему миру. «Качество должно быть простым на вкус» - вот лозунг владельцев и сотрудников пивоварни St. GeorgenBräu.



St.GeorgenBräu

Исторический факт – St.GeorgenBräu одни из первых положили начало сорту KELLERBIER!

Пиво с сердцем и душой пивовара!

По древнему рецепту мы традиционно варим наше оригинальное пиво St.GeorgenBräu Kellerbier с тончайшим ароматическим хмелем. Натуральный мутный, нефильтрованный, не пастеризованный и совершенно классический, он созревает в наших глубоких подвалах «Buttenheimer». Если подавать в глиняном кувшине, то можно прикоснуться к истории настоящего франкского подвального пива.

Алкоголь: 4.9 %
Объем: 0.5 л / 5.0 л
Состав: родниковая вода, ячменный солод, хмель, дрожжи

- Родниковая вода из источника St. GeorgenBräu-Quelle
- Специальный купаж Франкского ячменного солода «Pilsener Art»
- Изысканные ароматные хмели сортов «Hallertauer Tradition» и «Spalter Select»
- Медленный процесс брожения, классическое поэтапное созревание в двух танках с понижением постепенным температуры сначала при 9◦C , далее при -1◦C

PIVOVOZ.RU

St. Georgenbräu Weissbier - светлое пшеничное немецкое пиво, которое варят по традиционному баварскому рецепту. Нефильтрованное пиво туманно-желтого цвета имеет сбалансированный, приятный вкус с нотками пшеницы, бананов, дрожжей. В аромате пива ощущаются ноты дрожжей, белого хлеба и зерна.

Алкоголь: 4.6 %
Объем: 0.5 л
Состав: родниковая вода, ячменный солод, пшеничный солод, хмель

Родниковая вода из источника St. GeorgenBräu-Quelle

В состав применимых карамельный, пшеничный и ячменный солод

Тончайший ароматный хмель «Hallertauer Tradition» и «Spalter Select»

Медленный процесс созревания, классическое верхнее брожение с последующим дозреванием в бутылке

PIVOVOZ.RU

St.GeorgenBräu

St. Georgenbräu Helles - особенно мягкое, острое, долго хранящееся и освежающее пиво. Уникальный в своем вкусе- удовольствие для любого ценителя пива.

Алкоголь: 4.6 %
Объем: 0.5 л / 5.0 л
Состав: родниковая вода, ячменный солод, хмель

Родниковая вода из источника St. GeorgenBräu-Quelle

Специальный купаж из франкского сорта «Malzen»

Изысканные ароматные хмели сортов «Hallertauer Tradition» и «Spalter Select»

Медленный процесс брожения, классическое поэтапное созревание в двух танках с понижением постепенным температуры сначала при 9◦C , далее при -1◦C

PIVOVOZ.RU

St. Georgenbräu Pilsener - светлое немецкое пиво, которое варят по традиционному баварскому рецепту. Фильтрованное пиво соломенно-прозрачного цвета имеет освежающий вкус со слабой хмелевой горчинкой и легким хмелевым ароматом. Замечательно утоляет жажду в жару.

Алкоголь: 4.9 %
Объем: 0.5 л
Состав: родниковая вода, ячменный солод, хмель

Родниковая вода из источника St. GeorgenBräu-Quelle

Франкский ячменный солод «Pilsener Art»

Тончайший ароматный хмель «Hallertauer Tradition» и «Spalter Select»

Медленный процесс созревания, классическое верхнее брожение с последующим дозреванием в бутылке

PIVOVOZ.RU

St.GeorgenBräu

St. Georgenbräu GoldMärzen - светлое, золотисто-коричневого оттенка пиво, приготовленное из отборного ячменя, подкопченного на буковых опилках. Процесс сушки солода, его последующего копчения и смеси с хмелем, породил уникальный вкус свежих копченостей и мяса.

Алкоголь: 5.6 %
Объем: 0.5 л
Состав: родниковая вода, ячменный солод, хмель

- Родниковая вода из источника St. GeorgenBräu-Quelle
- Купаж франкского ячменного и обжаренного карамельного солода
- Изысканные ароматные хмели сортов «Hallertauer Tradition» и «Spalter Select»
- Медленный процесс брожения, классическое поэтапное созревание в двух танках с понижением постепенным температуры сначала при 9◦C , далее при -1◦C

PIVOVOZ.RU

St. Georgenbräu Landbier – темное немецкое пиво, которое варят по традиционному баварскому рецепту. Фильтрованное пиво медно-коричневого цвета имеет пряный вкус с нотками трав, хмеля и сухофруктов. В аромате пива ощущаются ноты карамели, жженого солода и фруктов.

Алкоголь: 4.9 %
Объем: 0.5 л
Состав: родниковая вода, ячменный солод, хмель

Родниковая вода из источника St. GeorgenBräu-Quelle

Франкский ячменный солод «Pilsener Art»

В состав применимых солодов входит темный Франкский солод и жареные сорта солодов

Медленный процесс созревания, классическое верхнее брожение с последующим дозреванием в бутылке

PIVOVOZ.RU

FAMILIENBRAUEREI SEIT 1624 BÜTTENHEIM IN BAYERN

St.GeorgenBräu

FAMILIENBRAUEREI SEIT 1624 BUTTENHEIM IN BAYERN

St.GeorgenBräu

PIVOVOZ.RU

PIVOVOZ.RU

FAMILIENBRAUEREI SEIT 1624 BUTTENHEIM IN BAYERN

St.GeorgenBräu

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ИМПОРТЁР ПРОДУКЦИИ ST.GEORGENBRÄU НА ТЕРРИТОРИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ООО «ПИНТАКЛАБ»
108824 г. Москва, поселение Рязановское, поселок Фабрики имени 1-го мая, мкр. Гора, дом 28, стр.2

Тел.: +7 (495) 725-66-89
E-mail: zakaz@pivovoz.ru