



ABDIJ **HERKENRODE** ABBEY



HERKENRODE



ABDI HERKENRODE ABBEY

Аббатство «Herkenrode», расположенное в восточной части Бельгии, в районе Кюринген, Фландрия, было основано в 1182 году графом Лоонским Герардом. Его название можно перевести с кельтского как «Поляна у ручья». В 1217 году аббатство перешло к ордену цистерцианцев. Некогда очень богатый и крупнейший, а сегодня единственный женский монастырь в Европе, где сестры, помимо прочих богоугодных дел, занимаются также пивоваренным искусством.

Пиво в монастыре варили почти с самого основания и до Великой французской революции, затем последовали долгие годы упадка. Лишь в 2009 году в обители, совместно с Cornelissen, решили возродить древнюю традицию пивоварения и вернуть к жизни оригинальные старинные рецепты аббатского пива.





ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ

Линейка пива «Herkenrode» получила название от аббатства монашек-цистерцианок Херкенроде, располагающегося в бельгийской провинции Лимбург. С момента основания обители и вплоть до Французской революции монашки непрерывно варили пиво. Не последнюю роль в столь долгой традиции пивоварения сыграл тот факт, что пенный напиток в те времена был намного безопаснее для здоровья, чем обычная вода без тепловой обработки.

В 2009 году монахини Херкенроде приняли решение поделиться своими старинными рецептами с пивоварней и возобновить производство оригинального аббатского пива.



HERKENRODE CISTER

Стиль Belgian Blonde

ABV 6.5% IBU 30

Светлый эль «Herkenrode» Cister был впервые выпущен 15 августа 2017 года и вошел в число 23-х официальных бельгийских монастырских сортов пива. Этот пенный напиток сочетает элегантность аббатис Херкенроде и твердый характер графов из Лоона. Он обладает освежающе-пряным вкусом и сухим послевкусием.

Для охмеления использовался Жатецкий хмель, придавший сбалансированную горчинку и свежесть. Название «Херкенроде» Цистер призвано напоминать о принадлежности аббатства к Ордену цистерцианцев.

ЦВЕТ

Светло-золотистый.

ВКУС

Плотный и слегка пряный, с карамельными нюансами солода и сухим послевкусием.

АРОМАТ

Тона солода, хмеля, бельгийских дрожжей и специй, прослеживаются легкие фруктовые нюансы.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Пиво рекомендуется сервировать с блюдами из белого мяса, птицы, оно хорошо сочетается с овощными запеканками и плотными закусками.



0,75L



0,33L

HERKENRODE VESPER

Стиль **tripel**

ABV 9% IBU 32

Светлый трипл «Herkenrode» Vesper гордится званием одного из 23-х официальных монастырских аббатских сортов пива Бельгии. Он обладает несколько повышенной крепостью, приятной горечью и слегка коньячным послевкусием. В процессе его варки используется Жатецкий хмель, а процесс дозревания проходит в бочках, с добавлением хмелей Штириан Голдинг и Ист Кент Голдинг.

Полученный напиток поступает на фильтрацию, придающую кристальную чистоту цвета, после чего проходит окончательное дображивание в бутылке. Название пива «Херкенроде» Веспер относит к традиционной вечерней молитве цистерцианцев.

ЦВЕТ

Темно-золотистый.

ВКУС

Вкус пива полный и приятно-горький, с легкими сладковатыми оттенками солода и нюансами коньяка в послевкусии.

АРОМАТ

Аромат наполнен тонами сладкого солода, пряностей и бельгийских дрожжей.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Пиво рекомендуется подать к пряным блюдам, оно хорошо сочетается с мясом, пастой и птицей.



0,75 L



0,33 L

HERKENRODE NOCTIS

Стиль Dubbel

ABV 7% IBU 28

Великолепный аббатский коричневый эль, обладатель многочисленных наград и представитель 23-х официальных монастырских сортов пива Бельгии. Для его изготовления применяется 100% мюнхенский ячменный солод и хмель разновидностей Штириан Голдинг и Ист Кент Голдинг. Выдержка в бочонках придала напитку легкий ванильно-дымный оттенок, а повторная ферментация в бутылке обеспечила отличную карбонизацию. Великолепное качество пива «Херкенроде» Ноктис отмечено такими наградами:

- два «золота» на конкурсе Monde Selection;
- титул «Лучшее бельгийское пиво» на WBA-2016;
- «бронза» на австралийском конкурсе AIBA-2017.

ЦВЕТ

Коричневый янтарь.

ВКУС

Вкус пива раскрывается оттенками жареных солодов и хмелевой горчинкой. Послевкусие слегка сладкое, с пряными нотками.

АРОМАТ

Тона карамели и солода сочетаются с нюансами орехов и сухофруктов.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Пиво оптимально сочетается со стейком и другими блюдами из мяса, твердыми сырами и сытными закусками.



0,75 L



0,33 L



г. Москва, Новомещерский проезд, д. 9, стр. 1

E-mail: info@svamgroup.ru

Тел.: +7 (495) 989 24 14