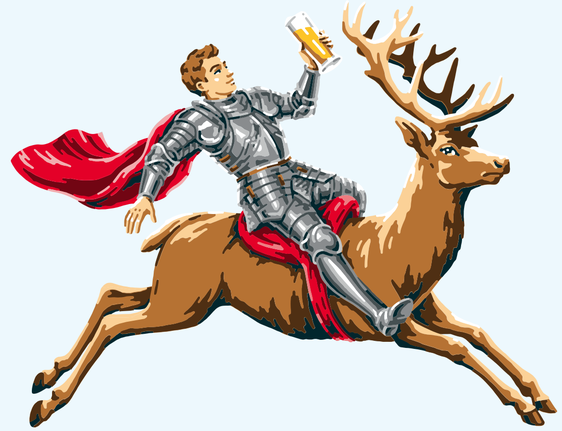


TRINK WIE EIN RITTER,
SEI KEIN REH

Küstendorf

HELL

Традиционный
Баварский хель

Küstendorf
HELL



ИСТОРИЯ СОЗДАНИЯ БРЕНДА

ЛЕГЕНДА И НАЗВАНИЕ

Кустендорф — это живописная этно деревня в Сербии, построенная режиссёром Эмиром Кустурицей специально для съемок фильма «Жизнь как чудо».

KustendorfHell вдохновляет легко и непринужденно совершать подвиги.

Оставаться на коне умеет тот, кто смело может оседлать любую проблему и иронично относиться к окружающему хаосу.

Рыцари никогда не опускают руки! Ведь в одной из них – холодный бокал освежающего пенного Kustendorf Hell.

СЛОГАН:

«Trink wie ein Ritter, sei kein Reh» — «Будь рыцарем — пей с достоинством!»

Küstendorf
HELL



Представляем Kustendorf Hell — хель, сваренный в лучших традициях баварского пивоварения.

Рецептура, основанная на традиционном мюнхенском рецепте «Hell», дополнена нашими пивоварами и доведена до совершенно чистого вкуса.

Солодовый мягкий вкус и лёгкая хмелевая горчинка — легендарный рецепт, созданный в Мюнхене ещё в 19 веке.

Hell — (в переводе с немецкого — «светлый») любят во всем мире за его питкость, освежающий легкий вкус без посторонних тонов и зерновой аромат.

Это искреннее пиво «на каждый день» отлично утоляет жажду в летний зной и бодрит в холодное время года.

Варится в Сербии.

Küstendorf
HELL

Кустендорф — светлый пастеризованный фильтрованный хель с прозрачным, сбалансированным вкусом и мягкими цветочными нотами.

В основе — качественный светлый ячменный солод из двухрядного ячменя, обеспечивающий нейтральную основу без посторонних привкусов.

Хмелевой букет собран из Magnum и Perle для достижения точной горечи и баланса, а добавление классического Жатецкого (Saaz) хмеля делает аромат более деликатным и цветочным.



ABV — 4,7%
IBU — 15-18
PLATO — 12

Küstendorf
HELL



ВКУС:

Пиво обладает легким, освежающим, нежным, гармоничным вкусом с нотами солода и едва уловимой хмелевой горчинкой.

АРОМАТ:

Легкий, свежий аромат пива демонстрирует сладковатые нотки солода.

ЦВЕТ:

Яркое, сверкающее золотое с густой белой пенной шапкой.

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ СОЧЕТАНИЕ:

Отлично дополнит традиционные баварские блюда и закуски. Рекомендуемая температура подачи — 6-8 градусов °С

ж/б 0,5 л.,
кега 30 л.