

SEIT



1881

KAISER

BRAUEREI

Современное искусство и многолетний опыт пивоварения

Kaiser Brauerei Geislingen. Главное



1881

Фридрих Кумпф приобретает пивоварню и гостиницу на Шубартштрассе в Гейслинге. Она состоит из трехэтажного жилого и хозяйственного корпуса с солодовней, конюшней и садом.



1905

Первая автоматическая линия на заводе с производительностью 1800 бут/ч. Начало производства пшеничного пива под брендом Kumpf Weizen.



1995

Строительство современного бродильного цеха на Бисмаркштрассе, расширение производственных мощностей. Строительство нового погреба, повышение автоматизации и качества пива.



2015

Кристоф Кумпф присоединяется к компании в качестве главного пивовара из пятого поколения семьи. Награда World Beer Awards за лучшее пшеничное пиво в мире, Золотая награда (WBA) за недавно выпущенный Kaiser Export 1881.

Качество и региональность. Главные принципы Kaiser Brauerei



30 лет ассоциации производителей

Более 30 лет назад Вильгельм Кумпф основал ассоциацию производителей, и сегодня мы получаем 100% необходимого нам зерна от 28 фермеров из Швабского Альба и Швабского леса.

100% ароматный хмель

Хмель нашими мастерами-пивоварами оценивается вручную, и каждый год отбирается заново. Весь хмель поступает к нам из Хеллертау и Теттнанга.



Вода из собственной скважины

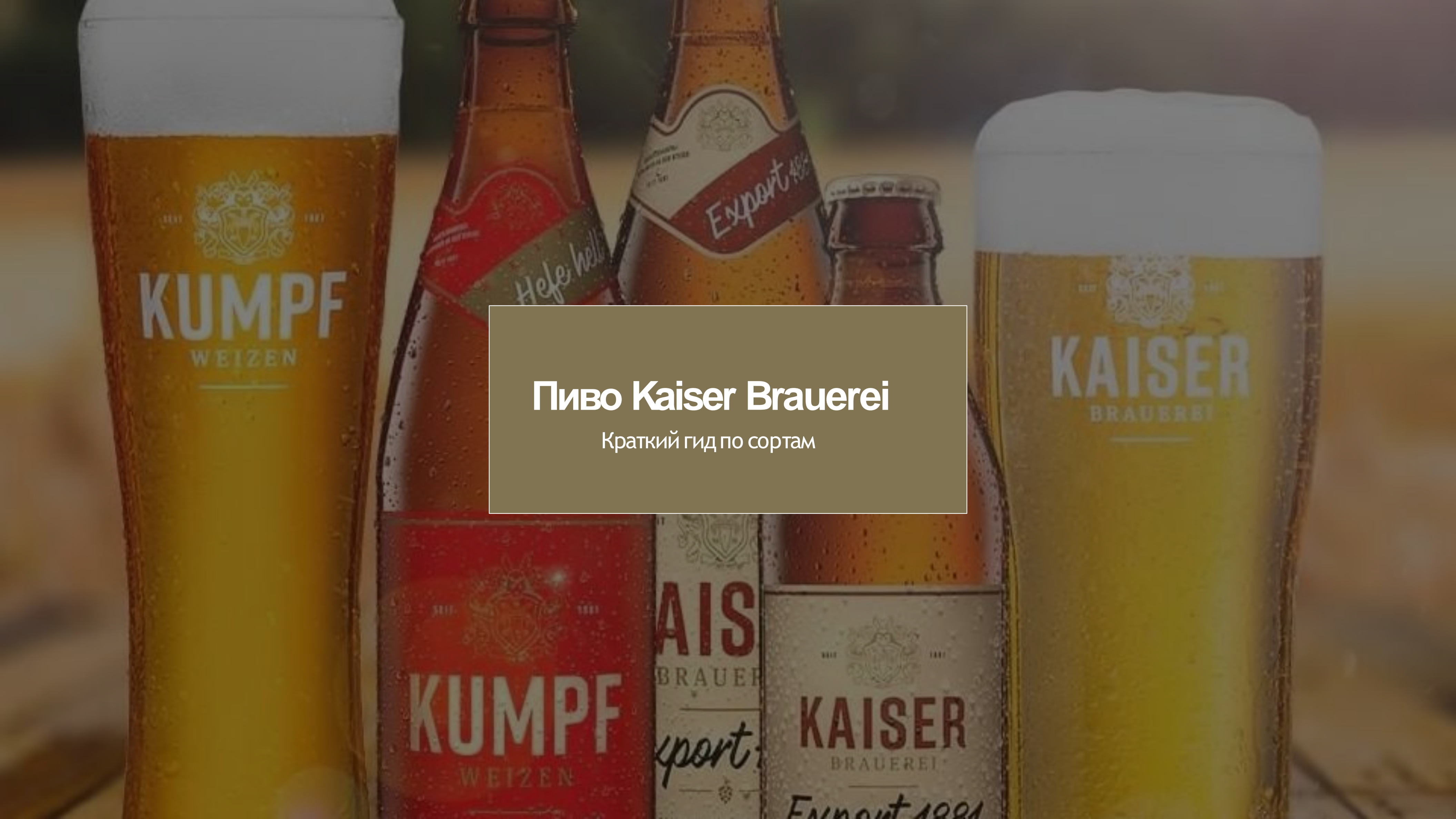
Вода для пивоварения поступает к нам из собственного колодца. Эта вода добывается непосредственно под пивоварней, жила приносит хорошо минерализованную родниковую воду с Альба прямиком в место становления пива Кайзер. Таким образом обеспечивается наличие и неизменное высокое качество, вероятно, самого важного сырья для создания пива.



Современное искусство и многолетний опыт пивоварения

В производстве большое значение придается ручной работе. Современное искусство пивоварения сочетается с десятилетиями опыта и любовью к продукту. Длительные сроки созревания и хранения превращают фирменные сорта пива в изысканные композиции, в полном соответствии с законом о чистоте пива 1516 года.





Пиво Kaiser Brauerei

Краткий гид по сортам



KRISTALL

Кристалльно чистый вкус!

Сварен по легендарному рецепту пшеничного пива Kumpf Champagne 1960-х годов, хранится в экстремально холодных условиях, фильтруется до кристалльной чистоты и разливается по бутылкам, содержа более 7г/л углекислого газа. В 2016 году на World Beer Awards он был назван лучшим Kristall Weizen в мире. Идеально сочетается с морепродуктами и блюдами из птицы.

Алк. 4,9% / 0,5 л / 20 шт/уп.



EXPORT 1881

Пиво со Швабской душой!

Вода из собственного источника, качественный ячмень со Швабского Альба и ароматный хмель сорта Hallertauer Mittelfr+h. Все это делает Kaiser Export настоящим наслаждением. Настоящее пивоваренное искусство Швабии, отточенное поколениями.



Алк. 5,2% / 0,5 л / 20 шт/уп. / 0,33 л / 24шт/уп.



HEFE HELL

Мягкий вкус благородных немецких солодов

Для нашего Kaiser Hefe–Weizen мы используем только первоклассный пшеничный и ячменный солод непосредственно из Швабского Альба и Швабского леса. Свежая вода к нам поступает из собственного источника, а хмель из Теттнанга на Боденском озере.



Алк. 5,3% / 0,5 л / 20 шт/уп.



„Helles des
Jahres 2022“

MEININGER'S INTERNATIONAL
CRAFT BEER AWARD



„Deutschlands
bestes Helles 2021“

WORLD BEER AWARDS



HELLES

Идеальное пиво на каждый день!

Образцовый светлый хелль произведенный в результате сложного многомерного процесса, покоящийся после неспешного брожения еще 6 недель при температуре 1°C, он обретает свой тонко выверенный вкус, приносящий яркое удовольствие с первого же глотка!

Алк. 4,9% / 0,5 л / 20 шт/уп.



HEFE DUNKEL

Тёмная сторона немецкого пива!

Большая доля обжаренного солода придает этому пиву его темный цвет и аромат свежеспечённого чёрного хлеба. Изысканный пшеничный и ячменный солод из Швабского Альба, а также вода из принадлежащего пивоварне источника обеспечивают цветочные ноты и свежесть вкуса пшеничного пива Кайзер.

Алк. 4,9% / 0,5 л / 20 шт/уп.



ALKOHOLFREI

Насыщенное витаминами & со сниженной калорийностью.

Из Alkoholfreie Hefe Weizen спирт осторожно удаляют при помощи процесса вакуумной перегонки. Такой способ позволяет сохранить важные компоненты, влияющие на вкус. Кроме того, витамины и микроэлементы, которые привносят дрожжи, остаются в пиве, так что можно справедливо заметить: оно содержит витамины и минимум калорий.

Алк. 0,0% / 0,5 л / 20 шт/уп.



Компания «Невский синдикат» эксклюзивный дистрибутор пивоварни Kaiser
Brauerei

info@syndicat.ru