

ЖИВОЕ ПИВО ДЕЙСТВУЮЩЕГО БЕЛЬГИЙСКОГО АББАТСТВА



ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ НА МИРОВОМ
ПИВНОМ ФЕСТИВАЛЕ -
МОНРЕАЛЬ



Александра ХАРЧЕНКО
Коммерческий директор
141980, Московская обл., Дубна, Дружбы, 5
тел. +7 965 342 50 44
a.kharchenko.beer@yandex.ru
www.abbayedebrogne.be

certifié par
CERTISYS
BE-BIO-01



Сертифицировано CERTISYS - BE-BIO-01
Экологическое сельское хозяйство



ST Brogne

abbaye abdis

Согласно официальному документу, датируемому 986 годом, пивоварение в Аббатстве Бронь (Brogne) началось еще в 10 веке. Это ремесло такое же древнее, как и само Аббатство, и если бы не революция, то эта традиция сохранилась бы до наших дней.

В 1981 году по инициативе местного пивовара пиво “Brogne” снова увидело свет, и его производство было передано различным пивоварням.

В 2013 году пивоварня монастыря Бронь (Brogne) возрождается, как бы восстанавливая связь с прошлым, и располагается в помещении для паломников, в самом сердце Аббатства.

Это возвращение к истокам сопровождается созданием вкусного натурального светлого пива с процентным содержанием алкоголя 6,5%. Выбор солода и хмеля биологически чистого происхождения придает ему силу и характер.

Пиво обладает сбалансированный вкусом и сочетает в себе тонкие солодовые нотки и горьковатый вкус. Настоящее монастырское пиво имеет фруктовый аромат, характерный для пива высокого брожения, что соответствует секретам мастерства бельгийского пивоварения.

Brogne 6,5% доступно в бутылках 0.33 л, 0.75 л и в 20 л бочках