

Noblet Media CIS

Carlsberg представил шедевр пивного искусства - Vintage 3

В первую неделю марта 2010 года компания Carlsberg выпустила новую торговую марку эксклюзивного пива Vintage 3. Это третья и последняя серия элитной пивной трилогии, которая объединяет первый класс пивоварения с инновационным искусством.

В целом компания Carlsberg выпустила 1000 бутылок эксклюзивного пива Vintage 3. Основной рецепт этой марочной трилогии был разработан в Копенгагене в Jacobsen Brewery, а дальнейшее развитие линейка уникального пива получила в инновационном центре Kronenbourg во Франции.

В конце 2009 года под руководством пивовара Мортена Ибсена из Jacobsen Brewery, шесть пивоваров заводов Carlsberg в Норвегии, Франции, Великобритании и Дании создали пивной шедевр - Vintage 3.

Эксклюзивное пиво было выдержано в погребе пивоварни, создание которой датируется 1847 годом. Дозревало элитное пиво во французских дубовых бочках C?te d'Or, которые обычно используются для хранения Бургундских вин, издавна считающихся лучшими в мире.

Благодаря уникальному процессу брожения марочная линейка пива Vintage 3 стала настоящей мировой сенсацией. В целом приготовление напитка заняло 76 дней. Такой продолжительный срок обусловлен весьма сложным и инновационным процессом ферментации.

Крепость элитного пива составила около 15%. Такой уровень алкоголя был достигнут исключительно путем естественного брожения, без дополнительных ферментов или излишков спирта из бочки.

Уникальность напитка обусловлена также и дизайном шести уникальных этикеток, которые разрабатывали три художника. С точки зрения материалов или формата данные этикетки не похожи ни на какие другие. Дизайн этикеток Vintage 3 - это игра с пространством и временем, вымыслом и реальностью. События, которые изображены на них, демонстрируют далекое будущее воображаемого города Carlsberg, или прошлое, которого никогда не было.

Мортен Ибсен, пивовар Jacobsen Brewery, Копенгаген, Дания: «Пиво Vintage 3 играет миллионом золотистых пузырьков. Благодаря этому возникает ощущение тепла и полноты вкуса, что роднит Vintage 3 с дорогими сладкими десертными винами. Благодаря бочкам, в которых оно хранилось, пиво обладает богатым глубоким ароматом дуба, ванили и ореха, а также вкусом сладких плодов благодаря брожению - это идеальный выбор для десертов и сыра».

Как и две предыдущие марки, Vintage 3 будет соревноваться с самыми дорогими винами. Элитное пиво являет собой альтернативу лучшим десертным винтажным винам, например, Sauternes, Beaumes de Venise, Tokaji, Trockenbeerenauslese и Colheita Port Wine.

Стоимость уникальной бутылки пива объемом 370мл составляет порядка 362 долларов США. Приобрести Vintage 3 можно в Jacobsen Brewery или на сайте www.carlsberg.dk. Также уникальное пиво будет подаваться в нескольких ресторанах Дании.