



力格勒手工精酿工坊
诞生于1386年的专业酿造

手工特典酿造 引领风尚时刻

世界啤酒品鉴大师的酿造灵感



Riegele BierManufaktur
Brewery Art since 1386

传承

Tradition

传统的意义在于如何与未来一脉相承。历经三年的灵感积累，从传统中孕育出来的啤酒革命，力格勒啤酒精酿工房终于给我们带来了这一惊喜杰作，和我们一起浸润在这世界上最古老酿酒厂的精美酿造工艺之中吧。自1386年以来，这匹黄金骏马一直都是力格勒啤酒酿造的品质烙印。



Character

气质

热情、奉献、博思铸就了力格勒啤酒酿造家族的非凡气质，这份气质成就了力格勒啤酒独一无二的酿造工艺，完美地呈现了德国啤酒的无限魅力。

自1386年以来，力格勒的家族精神代代相传，盛世不衰。快来享受这酝酿了六百多年的特典酿造！



大师的灵感酿造

手工啤酒是一种流动着的生活乐趣，不仅对塞巴斯蒂安·普利勒-力格勒（世界啤酒品鉴冠军），对任何一个热爱生活的人都是如此。他周游世界，在所有啤酒大国的旅程中寻找力格勒特酿工艺的灵感源泉，最终他从8种味觉体验中找到了类似艺术的境界。从太阳金到栗子红再到咖啡黑的颜色变化，再从柑橘芳香到黑巧克力的味觉游戏，手工啤酒处处都有令你意外的惊喜。

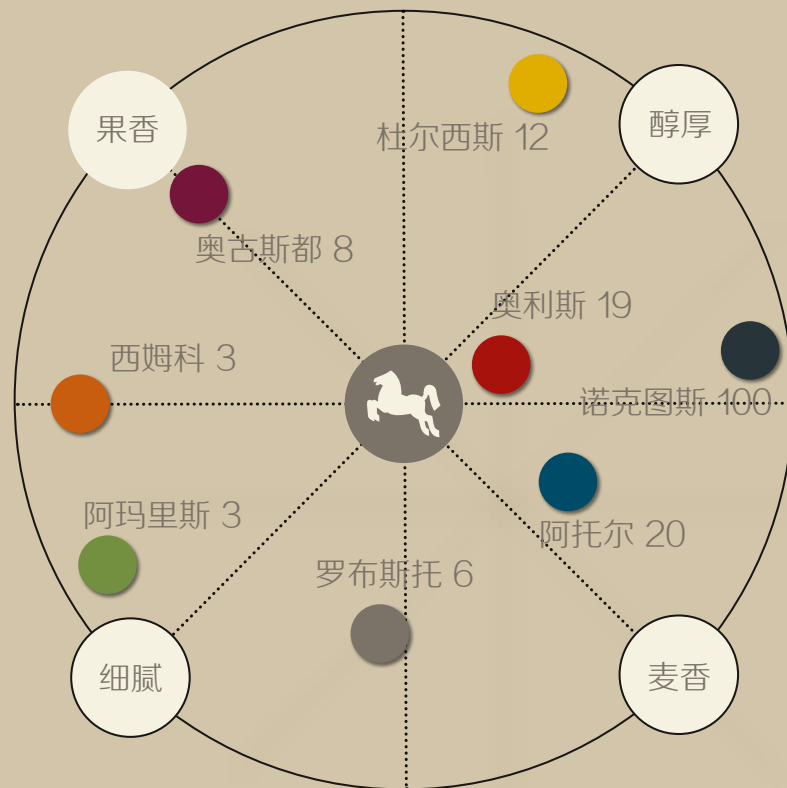
阿玛里斯50为您带来北美大陆酒花的爱情。而诺克图斯100蕴含5种麦芽的精华，为您展示一种截然不同的英式皇家黑啤。杜尔西斯12在比利时杜拜尔双料啤酒的传统基础之上经过双重发酵，和罗布斯托6一样让您感受18世纪英国码头工人的豪放生活。奥利斯19和阿托尔20延续的则是古老巴伐利亚的传统啤酒酿造风格，一个黄金闪亮，一个深邃强烈。西姆科3延续了盎格鲁撒克逊殖民时期印第安淡麦酒的传统。奥古斯都8则为凯撒奥古斯都大帝立下一座芳香四溢的不朽丰碑，这座伟大古罗马城市奥古斯堡同时也是力格勒酿酒厂总部所在的城市。

享受您的味觉之旅，
在啤酒的世界中穿越！



力格勒手工精酿啤酒味觉图表

从果香到麦香，从细腻到醇厚，每一款手工啤酒都有其各自的特点，一目了然。力格勒手工精酿啤酒冲击着世界的啤酒酿造艺术，这是一次色泽和味觉的盛大典礼。



Taste Diagram

背后的故事

WISSENSWERT



阿玛里斯 50 AMARIS 50

阿玛里斯 (Amaris)，源自拉丁语 (amarus)，有清苦、明亮之意。阿玛里斯传达出一种最纯粹的酒花味道。与北美大陆风味啤酒类似，啤酒的苦度高达50，并且巧妙地融入到纤细的麦芽中。阿玛里斯作正餐前的开胃酒非常的合适，让您的味蕾对美食更加充满期待。



西姆科 3 SIMCO 3

美洲酒花Simcoe同另外两种Hallertauer啤酒花Perle和Opal混合在一起赋予了这款酒的品名，同时这酒花三重奏也给予其独特的接骨木果、杏仁和芒果的香气。西姆科3是一种栗子红色的印第安式淡麦酒，保留了19世纪英国直辖殖民地酿造工艺传统。啤酒花的培植避免了往返于印度的旅途劳顿，同时也传承了酒花所带给人们的生活乐趣。



奥古斯都 8 AUGUSTUS 8

力格勒的酿酒专家们非常热爱他们的家乡奥古斯堡，这款名为“奥古斯都8”的啤酒就是向奥古斯塔-温德利科伦城的建立者-凯撒奥古斯都大帝致敬。当酿酒师们手握着盛满琥珀色液体的酒杯时，奥古斯堡城和这座古老酿酒厂的伟大荣光便会涌上心头。您不妨也来感受一下他们的骄傲吧！



杜尔西斯 12 DULCIS 12

充满魅力的甜蜜通常都不是一瞬间发生的，甚至需要12个月之久，并且仅仅一次的尝试通常是不够的。杜尔西斯12经过双重发酵才能完全成熟，这种比利时风味的啤酒风靡世界并且有一个美丽的名字叫做杜拜尔双料Dubbel。从比利时人的特拉普式啤酒那里，我们引进了特拉普式酵母，它和纯天然的蜂蜜完美搭档，酿造出这种独特的手工啤酒。



奥利斯19 & 阿托尔 20 AURIS 19 & ATOR 20

奥利斯19和阿托尔20是一对双子星，一个明亮、另一个则深沉。它们的麦芽汁浓度分别是19%和20%，是典型的浓型巴伐利亚啤酒。奥利斯19中燃烧着金色之火，而阿托尔20中潜藏着深

沉的诱惑。当牛排、奶酪、野味或者烤猪肉配上这对双子星的时候，美味会加倍，尝试一下吧！



诺克图斯 100 NOCTUS 100

诺克图斯100的色泽如同漆黑的夜晚一般，力格勒的酿酒专家透过细腻的气泡在流动着的纯黑隐秘中看到是色度高达100的漆黑之夜。咖啡豆和黑巧克力的香味在鼻子周围徘徊，一种真正的英式皇家黑啤就这样诞生了。曾经，这种啤酒是进贡给凯瑟琳王后的沙俄宫廷啤酒，而在今天这种啤酒近乎被人遗忘。现在，请您开启一瓶诺克图斯100，感受一下曾经的沙皇御用啤酒吧！



罗布斯托 6 ROBUSTUS 6

罗布斯托6是18世纪英国码头工人最喜欢的类型，混合了6种麦芽和1种独特的纯正爱尔兰啤酒酵母。300年来，这种啤酒总是能给人一种浓郁的口感，深受群众的喜爱。现如今唯一不同的是，人们不再手持木桶豪饮，而是改用优雅的高脚杯来细细欣赏罗布斯托6浓郁的味道，或许搭配一块美味的羊排是个不错的注意？罗布斯托给人以厚实的口感，喝下去有一种被治愈的超然感受。



泛世国际倾力奉献 Voush Presented

苏州高新区博济科技创业园综合楼309室

Email: info@voush.cn

Tel: 023-86201895



阿玛里斯 50

» 美丽期待 «

享受阿玛里斯50带给您的绝妙味道，这种香气来自哈勒道的Perle、Opal、Herbrucker以及Tettninger Mittelfrueh这四种啤酒酒花的完美组合，啤酒苦度50，爽口清冽。



👁️ 色泽	
👃 香气	酒花的香气充盈，有柠檬草的味道
👄 外观	酒体绵密，在顶端形成泡沫皇冠
👅 苦度	
🌿 口感	细腻、爽口
🍷 酵母	Saccharomyces cerevisiae 34/70
🍷 酒精度	5 vol. %
🌡️ 饮用温度	8° 摄氏度
🏠 搭配建议	海鲜、沙拉以及清爽的蔬菜 优雅的佐餐啤酒

西姆科 3

» 幸运酒花 «

享受西姆科3带给您的绝妙味道，这种啤酒香气归功于其酒体中的酒花三重奏，即哈勒道Perle、Hallertauer Opal以及美洲Simcoe酒花，啤酒于零摄氏度进行酿造，酒的品质也在陈酿酒窖里不断地得到升华。



👁️ 色泽	
👃 香气	接木骨花、杏仁、芒果
👄 外观	明快生动的酒体色泽
👅 苦度	
🌿 口感	香气馥郁、口感充实
🍷 酵母	Riegele Alehefestamm 306
🍷 酒精度	5 vol. %
🌡️ 饮用温度	9° 摄氏度
🏠 搭配建议	炒菜、鱼类 非常适合用于开胃酒

奥古斯都8

» 果香倾城 «

享受奥古斯都8带给您的绝妙味道。比尔森麦芽、小麦芽和慕尼黑麦芽以及Unikat酵母完美的融合，在双重麦芽熟化过程中形成酒精度高达8%的丰盈酒体，倾城倾世的果香是这种啤酒的精华所在，这奇妙的香味一定会让您陶醉其中。



👁️ 色泽	
👃 香气	带有细致焦糖成熟香蕉的气息
👄 外观	气泡分明、明快
👅 苦度	
🌿 口感	醇厚、微甜
🍷 酵母	力格勒上层发酵Unikat啤酒酵母
🍷 酒精度	8 vol. %
🌡️ 饮用温度	10° 摄氏度
🏠 搭配建议	鸡翅、烤鸭、禽肉类菜式以及甜品

杜尔西斯 12

» 蜜糖迷心 «

享受杜尔西斯12带给您的绝妙味道。这种比利时风味双料啤酒的特殊味道得益于酿造过程中添加的纯天然蜂蜜，以及用特拉普酵母所进行的长达12个月的二次发酵。恰到好处的甜味将酒精隐藏在不易察觉的位置。



👁️ 色泽	
👃 香气	蜂蜜和糖果的芳香
👄 外观	气泡分明、明快
👅 苦度	
🌿 口感	酒体浓厚、偏甜
🍷 酵母	比利时特拉普式酵母
🍷 酒精度	11 vol. %
🌡️ 饮用温度	14° 摄氏度
🏠 搭配建议	野味、辛辣味菜肴 饭后甜品、奶酪及其他奶制品

奥利斯 19

» 黄金之火 «

享受奥利斯19带给您的绝妙味道。来自巴伐利亚传统酿造工艺的啤酒香味得益于古老的麦芽种类“Steffi”，以及啤酒中高达19%麦芽汁浓度，力格勒自身的百年麸壳分离技术更是画龙点睛之笔。



👁️ 色泽	
👃 香气	坚果和麦芽的气息
👄 外观	酒体柔软
👅 苦度	
🌿 口感	厚重、优雅
🍷 酵母	Saccharomyces Cerevisiae 34/70
🍷 酒精度	9 vol. %
🌡️ 饮用温度	9° 摄氏度
🏠 搭配建议	牛排、烧烤 红肉、山奶酪

阿尔托 20

» 深邃之魅 «

享受阿托尔20带给您的绝妙味道。一次低温主发酵外加一次长时间的低温熟化使麦芽汁浓度高达20普拉图。这种德式啤酒酿造工艺是力格勒经历六百年沉淀的技术结晶，可谓是巴伐利亚啤酒的珍珠杰作。



👁️ 色泽	
👃 香气	带有焦糖味道的烘烤香味
👄 外观	酒体活泼生动
👅 苦度	
🌿 口感	浓烈、麦香十足
🍷 酵母	Saccharomyces Cerevisiae 34/70
🍷 酒精度	7.5 vol. %
🌡️ 饮用温度	9° 摄氏度
🏠 搭配建议	猪排、野味、鹿肉

诺克图斯 100

» 黑色隐秘 «

享受诺克图斯100带给您的绝妙味道。这种英式啤酒的特色要归功于巧克力麦芽和黑色大麦经过3次原麦汁浓缩过程所造就的黑色外观。色度达到黑啤能够达到的最高境界，如同漆黑的夜晚一般充满隐秘。



👁️ 色泽	
👃 香气	黑巧克力和咖啡的香味
👄 外观	泡沫细腻、明快
👅 苦度	
🌿 口感	口感厚重、有力
🍷 酵母	爱尔兰传统酵母
🍷 酒精度	10 vol. %
🌡️ 饮用温度	18° 摄氏度
🏠 搭配建议	熏肉、腊味、奶酪、巧克力甜品

罗布斯托 6

» 康健治愈 «

享受罗布斯托6所带给您的绝妙味道。爱尔兰啤酒酵母和一个由淡巧克力麦芽、黑巧克力麦芽、烘焙大麦芽、以及其他三种麦芽组成的麦芽六重奏，给予罗布斯托6独特的香气。



👁️ 色泽	
👃 香气	咖啡、巧克力、烘烤麦芽的香气
👄 外观	酒体柔软
👅 苦度	
🌿 口感	丝滑、优雅
🍷 酵母	爱尔兰传统酵母
🍷 酒精度	5 vol. %
🌡️ 饮用温度	11° 摄氏度
🏠 搭配建议	羊肉、菌菇类菜肴、烤鸭



力格勒手工精酿工坊
诞生于1386年的专业酿造

手工特典酿造 引领风尚时刻

世界啤酒品鉴大师的酿造灵感



Riegele BierManufaktur
Brwery Art since 1386