

Clausthaler Zwickl



Dettaglio tecnico:

Produttore: Radeberger

Nazione: Germania

Colore: Chiara

Tipologia: Pils

Fermentazione: Bassa

Gradazione: 0,0

Temperatura di servizio: 4/6°

Formato: Cl. 50 x 24

Descrizione:

Il segreto di quest'analcolica è nella fermentazione nei tini con il metodo "Hopfenstopfer" con il luppolo "Cascade".

Per la Clausthaler Zwickl, i mastri birrai hanno recuperato un antico procedimento di fermentazione: al termine aggiungono il cascade, una delle varietà di luppolo più apprezzate nel mondo delle birre artigianali.

Solo grazie alla cosiddetta fermentazione nei tini con il metodo "Hopfenstopfer", la birra, già raffreddata, può conservare tutti i suoi preziosi sentori di frutta e agrumi.

Note di degustazione:

Colore ambrato, con spuma fine e persistente. Al naso, è intensa con lievi note di frutta e di agrumi. Al palato, è asciutta, armoniosa e notevolmente persistente.

Ottima per accompagnare piatti come gamberoni rossi, tartare di tonno e insalate ricche.