

Franziskaner Weizen Hell



Dettaglio tecnico:

Produttore: Spaten Lowenbrau

Nazione: Germania

Colore: Chiaro

Tipologia: Weisse

Fermentazione: Alta

Gradazione: 5%

Temperatura di servizio: 6/ 7°

Formato: Cl 50x 20

Descrizione:

È una birra di frumento non filtrata, prodotta con acqua, luppolo, lievito, malto d'orzo e malto di frumento, nel pieno rispetto della legge della purezza del 1516.

La Franziskaner è stata fondata nel 1363 a Monaco di Baviera, quando il mastro birraio Seidel Vaterstetter viene menzionato per la prima volta come proprietario della fabbrica. Il nome deriva dal fatto che il primo birrificio sorgesse accanto ad un convento francescano. A ricordo dell'origine, l'immagine del frate sulla bottiglia disegnata nel 1935 da Ludwig Holwein.

Note di degustazione:

Chiara, con una schiuma densa e persistente.

Al naso sprigiona note floreali, speziate e di lievito.

In bocca, risulta frizzante e amarognola, per un finale in cui inizialmente spicca il fruttato ma poi chiude con una nota amaricante.

Da abbinare con carne di maiale, bolliti, torte salate al formaggio, formaggi affumicati e wurstel.