

Kloster Doppelbock



Dettaglio tecnico:

Produttore: Radeberger
Nazione: Germania (Baviera)
Colore: Ambrato scuro
Tipologia: Doppelbock Dunkel
Fermentazione: Bassa
IBU: 18
Gradazione 7,4%
Temperatura di servizio: 8/9°
Formato Cl 50 x 20

Descrizione:

Degli oltre 300 monasteri tedeschi che producevano birra nel medioevo, Kloster Scheyern è la terza birreria più antica ancora attiva. Pochi anni prima della fondazione, la suora benedettina Hildegard von Bingen, esperta erborista, aveva codificato l'utilizzo del luppolo nella produzione della birra per le sue doti stabilizzanti e antiossidanti.

Le birre Kloster Scheyern nascono dalle ricette tradizionali sotto la supervisione dei monaci ma sempre secondo l'Editto della Purezza del 1516 solo con acqua, malto e luppolo.

Note di degustazione:

Questa doppio malto si presenta di un colore ambrato scuro, con una schiuma beige, fine e persistente. Al naso, complesse note tostate e fruttate. Al palato, si bilancia tra note di frutta rossa sotto spirito, di pepe e malti. Il finale è amaricante e di liquirizia. Ideale con piatti importanti di carne rossa e bianca, arrosto, pesce arrosto o in umido, insaccati, formaggi stagionati, dessert con panna e cioccolato.