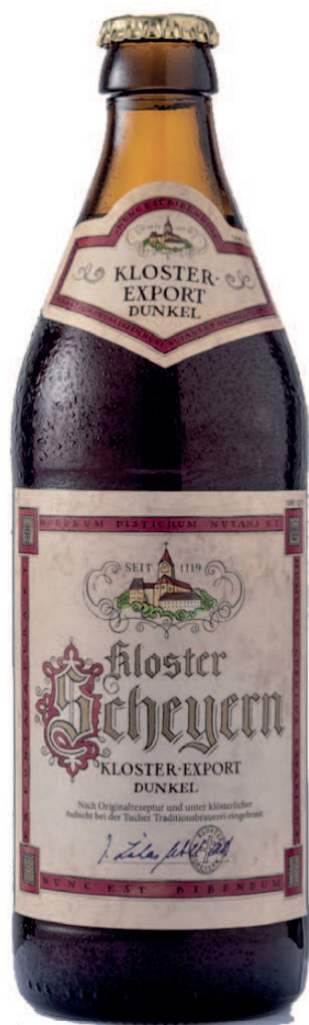


# Kloster Export



## **Dettaglio tecnico:**

Produttore: Radeberger  
Nazione: Germania ( Baviera)  
Colore: Marrone scuro  
Tipologia: Export Dunkel  
Fermentazione: Bassa  
IBU: 16  
Gradazione 5%  
Temperatura di servizio: 8/9°  
Formato Cl 50x 20

## **Descrizione:**

Degli oltre 300 monasteri tedeschi che producevano birra nel medioevo, Kloster Scheyern è la terza birreria più antica ancora attiva. La birra era nota come "pane liquido" per le sue proprietà nutritive da cui il motto legato al monastero: "Nunc est bibendum" (ora si deve bere). 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:**

Marrone, limpida, con schiuma beige fine e persistente. Al naso, lieviti evoluti, malto tostato, frutta matura e secca, cioccolato e sentori agrumati. Al palato è dolce, con un corpo intenso, complesso ed equilibrato, polvere di caffè, cioccolato e liquirizia. Buona persistenza retrogustativa con note finali acidule. Si sposa con primi piatti di pasta e minestre di verdure, quiche di verdura, carne bianca, pesce arrosto, focacce, salsiccia, wurstel, bacon e lardo