

Kloster Gold Hell



Dettaglio tecnico:

Produttore: Radeberger
Nazione: Germania (Baviera)
Colore: Bionda
Tipologia: Lager Export
Fermentazione: Bassa
IBU: 18
Gradazione 5,4%
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.

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:

Bionda, giallo dorata, limpida, con schiuma bianca, fine e persistente. Al naso sprigiona note di malto, lieviti freschi, crosta di pane, con sentori di frutta e miele di acacia. Al palato, il gusto è pieno, pulito, con il ritorno di note maltate, frutta primaverile e spezie. Ottima con primi piatti in genere, verdure alla piastra e ripiene, pesce fritto e al forno, frittate e polpettoni.