

Kloster Weiss Dunkel



Dettaglio tecnico:

Produttore: Radeberger
Nazione: Germania (Baviera)
Colore: Ambrato scuro
Tipologia: Dunkel Hefeweizen
Non filtrata
Fermentazione: Alta
IBU: 12
Gradazione 5,2%
Temperatura di servizio: 7/8°
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:

Ambrata, scura, velata, con schiuma beige, fine e molto persistente. Al naso è intensa, con sentori di frumento, frutta candita, albicocca, spezie come pepe e cannella. In bocca è dolce, delicata, con buona acidità, note di arancia amara, frutti di bosco e banana. Nel finale predomina la liquirizia.

Ottima come aperitivo, con carne alla brace ed arrosto, pesce in umido, verdure ripiene, formaggi di media stagionatura, stuzzichini vari e pizze classiche.