

Kloster Weiss Hell



Dettaglio tecnico:

Produttore: Radeberger
Nazione: Germania (Baviera)
Colore: Bionda
Tipologia: 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 più antica birreria 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, gialla dorata, velata, con schiuma bianca, fine e molto persistente. Al naso, toni dei lieviti, pane fresco, susina, mela e leggeri sentori speziati.

Al palato è dolce, leggermente acidula, con note fruttate di banana, ciliegia e speziate di chiodi di garofano.

Ottima e gradevole persistenza gustativa.

Abbinabile a tutti i piatti non troppo elaborati, minestra di verdure, carni bianche e pesce alla piastra, affettati non piccanti e pizze alle verdure.