



Trova la tua
scheda di
degustazione

DORTMUNDER UNION

- Bionda, giallo paglierino, schiuma bianca, molto fine e persistente.
- Aroma molto fresco con leggero sentore di malto.
- Gusto pieno con caratteristico e moderato punto di amaro e ottima persistenza gustativa.
- Si abbina con primi piatti come tortelli di zucca, pasta bianca al forno, risotto con funghi champignon, pizza con n'duja, pesci come ombrina e pagello.

Luogo d'origine: DORTMUND - GERMANIA	Grado sacc.: 11,9°
Stile: DORTMUNDER EXPORT	Punto d'amaro: 24 IBU
Fermentazione: BASSA	Temp. di servizio: 6/8°
Grado alcolico: 5,3% vol.	Saturazione: 4,9 g. CO₂/l

ORIGINALE DAL 1879

La fondazione della **Dortmunder Union** si fa risalire alla Birreria “zum weissen Pferd” (cavallino bianco) nata nel 1812 a cura di Wilhelm Struck. Nel 1844 divenne panificio con annesso punto di miscela della produzione birraria. Ma la vera svolta avvenne

quando nel 1879 Heinrich Leonhard Brüggman entrò in società per consolidare il rapido sviluppo. È a lui che si deve, nel 1872, la nomina a **mastro birraio di Fritz Brinkhoff** e nel 1873 il cambio del nome da Brauerei Struck & Co. a società per azioni Dortmund Union – Brauerei AG. Negli anni 1926-27 venne costruito il **nuovo Sudhaus, il primo grattacielo della città**, e dal 1969 svetta sul tetto del Sudhaus la grande “U” luminosa che ancora oggi è uno degli elementi caratteristici della città.



UNA BIONDA DAL GUSTO MORBIDO

Dortmunder Union è stata per molti anni la **Marca principale della Birreria**. Ancora oggi rappresenta la birra nello stile “Dortmunder” prodotta sin dall'origine in questa fabbrica, ed è simbolo del territorio di Dortmund.

○ N2406 FUSTO 30 I - VAR

○ CONNETTORE TIPO S - “BAIONETTA”



QUALITY BEER ACADEMY

by **RADEBERGER GRUPPE ITALIA**

OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40
16152 Genova - Tel. 010 6509459 r.a.
Fax 010 650 94 73/72
info@radeberger.it
www.radeberger.it
www.qualitybeeracademy.it