

Brauhaus 1692 Aulendorf

Norbertus

Edelstark 7.5°



Trova la tua
scheda di
degustazione

EDELSTARK 7.5°

- Bionda giallo dorato, limpida, con schiuma bianca, fine e persistente.
- Aroma di lieviti intensi, frutta, pera, mela, con sentori floreali e speziati.
- Dolce, intenso, ben strutturato ed equilibrato con note di frutta matura e candita, spezie, pepe bianco. Sensazione pulita con buona persistenza gustativa.
- Carni bianche alla griglia, salumi, formaggi stagionati e anche erborinati, cernia ai ferri e pesce in umido. Ottima con pizza quattro stagioni.

○ Luogo d'origine: KEMPTEN - GERMANIA	○ Grado sacc.: 17,4°
○ Stile: BOCK	○ Punto d'amaro: 26 IBU
○ Fermentazione: BASSA	○ Temp. di servizio: 8/10°
○ Grado alcolico: 7,5% vol.	○ Saturazione: 4,9 g. CO₂/l

DAL 1692 LA BIRRA DELL'OBERSCHWABEN

Verso la fine del 1600, la **birreria di Aulendorf - Oberschwaben**, proseguì una tradizione sviluppata a partire dal 750 nei conventi e nelle abbazie della Germania, dove si produceva



una **birra quaresimale** vigorosa e utile a mantenere in forma con una **dieta liquida** le persone a digiuno. Comincia così la storia della **Norbertus**, una storia legata alla figura di **Norbert di Xanten, arcivescovo di Magdeburgo**, fondatore dell'ordine dei monaci Premonstratensi e patrono della birreria di Aulendorf. In suo onore dal 1912 per parecchi decenni, ma ancora oggi, si rinnova ad Aulendorf il **festeggiamento di Norbertus** come patrono della birra forte quaresimale.

LA TRADIZIONE DELLE EDELSTARK

Le stark bier (o bockbier) sono birre generalmente a **bassa fermentazione**, dall'**alto volume alcolico** con un corpo importante e maltato. Prodotta solo con acqua, malto e luppolo secondo l'**Editto della Purezza del 1516**, Norbertus Edelstark centra in pieno lo stile con i suoi aromi intensi maltati accompagnati da corpo importante, gusto asciutto e schiuma compatta.

○ **5020 BOTTIGLIA 0,50 l** - Cartone da 20 bott.

○ **N5017 FUSTO 20 l** - 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