



Trova la tua
scheda di
degustazione

POCULATOR 7.4°

- Ambrata scura, limpida, con schiuma beige, fine e persistente.
- Aromi intensi, complessi, con note tostate e fruttate, polvere di caffè, cioccolato, frutta matura e sotto spirito.
- Gusto ricco, complesso e ben equilibrato, frutta rossa sotto spirito con note di pepe e malti. Sorprendente finale amarognolo e di liquirizia.
- Ideale con piatti importanti di carne rossa e bianca, arrosto, pesce arrosto o in umido, insaccati, formaggi stagionati, dessert con cioccolato e caffè.

LA TRADIZIONE BIRRARIA BENEDETTINA DAL 1119

Nel monastero di Scheyern, i monaci producevano birra seguendo il principio dell'ordine benedettino: **ora et labora**. Ancora oggi il monastero è attivo in molteplici attività legate alla terra, all'educazione scolastica, all'ospitalità oltre alla produzione di birra. Pochi anni prima della fondazione, **la suora benedettina Hildegard von Bingen**, esperta erborista, aveva codificato l'utilizzo del **luppolo** nella produzione della birra per le sue doti stabilizzanti e antiossidanti. 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.



STILE CLASSICO DEI MONASTERI TEDESCHI

Il suffisso -ator viene storicamente attribuito a tutte le “Doppelbock scure” prodotte all'interno dei monasteri tedeschi per essere consumate durante la quaresima. Tale usanza deriva dall'appellativo “SALVATOR”, attribuito a Gesù Cristo. **Birra scura ad alta gradazione**, con una notevole persistenza di note tostate e sentori di liquirizia.

○ 1105 BOTTIGLIA 0,50 l - Cartone da 20 bott.



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

○ Luogo d'origine: SCHEYERN (Baviera) - GERMANIA

○ Grado sacc.: 18,3°

○ Stile: DOPPELBOCK DUNKEL

○ Punto d'amaro: 18 IBU

○ Fermentazione: BASSA

○ Temp. di servizio: 8/9°

○ Grado alcolico: 7,4% vol.

○ Saturazione: 5,0 g. CO₂/l