Kloster Scheyern



Trova la tua scheda di degustazione

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.

MALTI SCURI E MALTI DI FRUMENTO

Weisse Dunkel, non filtrata, caratterizzata da **riflessi rosso scuro** e da sentori interessanti che offrono buona persistenza con note finali di liquirizia.

WEISSE DUNKEL 5.2°

- Ambrata, scura, velata, con schiuma beige, fine e molto persistente.
- Aroma intenso, con sentori di frumento, frutta candita, albicocca, spezie come pepe e cannella.
- Gusto dolce, delicato, con buona acidità, con note di arancia amara, frutti di bosco e banana. Buona persistenza gustativa con finale di liquirizia.
- Ottima come aperitivo, con carne alla brace ed arrosto, pesce in umido, verdure ripiene, formaggi di media stagionatura, stuzzichini vari e pizze con speck e bresaola.

Luogo d'origine: **SCHEYERN (Baviera) - GERMANIA**	Grado sacc.: **11,8°**
Stile: **DUNKELWEISS**	Punto d'amaro: **12 IBU**
Fermentazione: **ALTA**	Temp. di servizio: **7/8°**
Grado alcolico: **5,2% vol.**	Saturazione: **6,2 g. CO_2/l**

1094 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