



Trova la tua
scheda di
degustazione

WEISSE HELL 5.2°

- Bionda, giallo dorata, velata, con schiuma bianca, fine e molto persistente.
- Aroma di lieviti, pane fresco, fruttata e leggeri sentori speziati.
- Gusto dolce, leggermente acidula, con note fruttate di banana, ciliegia e spezie 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, pizza margherita, marinara e alle verdure.

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

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.



UN CLASSICO BAVARESE

Weisse, non filtrata di grande personalità, presenta una **particolare ricchezza di aromi** che la rende gradevole e con un buon equilibrio gustativo.

1083 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