


Norbertus
Kellerbier 5.3°



Trova la tua scheda di degustazione

KELLERBIER 5.3°

- Bionda giallo dorato, torbida, con schiuma bianca, fine e persistente.
- Aromi floreali, speziati, fruttati e di agrumi.
- Dolce, cremosa, ricca, ampia, agrumi, lascia la bocca pulita, note speziate e buona persistenza gustativa.
- Ottima come aperitivo, si abbina con vellutate di verdure, carciofi crudi, carni bianche, calamari grigliati, pizze di verdura e salumi anche piccanti.

○ Luogo d'origine: KEMPTEN - GERMANIA	○ Grado sacc.: 12,3°
○ Stile: KELLER	○ Punto d'amaro: 22 IBU
○ Fermentazione: BASSA	○ Temp. di servizio: 6/8°
○ Grado alcolico: 5,3% vol.	○ Saturazione: 5,0 g. CO₂/l

DAL 1692 LA BIRRA DELL'OBERSCHWABEN

Verso la fine del 1600, la **birreria di Aulendorf - Oberschwaben**, proseguì una tradizione sviluppatasi 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.



NON FILTRATA SECONDO TRADIZIONE

Norbertus Kellerbier ripercorre la tradizione delle **lager non filtrate**. L'aspetto è biondo intenso, opalescente e pastosa, caratterizzata da una **ricca presenza di vitamine e sali minerali**. Norbertus Kellerbier è prodotta solo con acqua, malto e luppolo secondo l'**Editto della Purezza del 1516**.

○ 1405 BOTTIGLIA 0,50 l - Cartone da 20 bott.

○ 5036 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