



# Weiss spezial 5.8°



Trova la tua scheda di degustazione

## WEISS SPEZIAL 5.8°

- Bionda giallo dorato, torbida, con schiuma bianca, fine e molto persistente.
- Aromi dolci di malto, miele di acacia, vaniglia. Note di frutta come banana, mango e sentori speziati.
- Gusto dolce, ricco, fragrante con buona acidità, con note di mela verde e banana. Lascia la bocca pulita con dolce retrogusto finale.
- Ottima con formaggi freschi di capra, salmone fresco, tonno alla piastra, insalate, fritti di pesce, wurstel bianchi con senape. Ideale con pizza di verdure e acciughe.

|  |   |
|--|---|
| ○ Luogo d'origine: <b>KEMPTEN - GERMANIA</b> | ○ Grado sacc.: <b>13,3°</b>                   |
| ○ Stile: <b>HEFEWEISS</b>                    | ○ Punto d'amaro: <b>14 IBU</b>                |
| ○ Fermentazione: <b>ALTA</b>                 | ○ Temp. di servizio: <b>6/8°</b>              |
| ○ Grado alcolico: <b>5,8% vol.</b>           | ○ Saturazione: <b>5,8 g. CO<sub>2</sub>/l</b> |

### 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.

### LA BIRRA DI FRUMENTO DAL CORPO INTENSO

Norbertus Weiss spezial è una specialità ad **alta fermentazione** dall'aspetto biondo dorato, torbido, con schiuma compatta. La particolare ricchezza del malto di frumento la rende gradevole e intensamente fruttata al palato. Norbertus Weiss spezial è prodotta solo con acqua, malto e luppolo secondo l'**Editto della Purezza del 1516**.

○ 5132 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