

Bräuhaus 1692 Aulendorf

# Norbertus

## Festbier 5.8°



Trova la tua scheda di degustazione

## FESTBIER 5.8°

- Bionda giallo dorato, limpida, con schiuma bianca, fine e persistente.
- Aroma di lieviti freschi, fiori di campo, frutta, susina, albicocca, pesca gialla.
- Dolce, con note di lievito, malto e luppolo nel finale. Denota particolare freschezza. Sentori di frutta fresca e di spezie come noce moscata.
- Ottima con focaccia al formaggio, quiche lorraine di verdure, frittata, pesce sia al forno sia fritto, pollo allo spiedo, salumi. Perfetta con pizza al formaggio.

○ Luogo d'origine: <b>KEMPTEN - GERMANIA</b>	○ Grado sacc.: <b>13,3°</b>
○ Stile: <b>FESTBIER</b>	○ Punto d'amaro: <b>25 IBU</b>
○ Fermentazione: <b>BASSA</b>	○ Temp. di servizio: <b>6/8°</b>
○ Grado alcolico: <b>5,8% vol.</b>	○ Saturazione: <b>5,0 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



KEMPTEN

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.

### UNA BIRRA PER LE FESTE

Norbertus Festbier è una specialità a **bassa fermentazione** dallo splendido colore oro carico con un corpo importante. Un tempo veniva prodotta al termine della stagione birraria, per poter essere **consumata a settembre durante la festa del raccolto**. Norbertus Festbier è prodotta solo con acqua, malto e luppolo secondo l'**Editto della Purezza del 1516**.

○ 5110 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