


Norbertus
Kardinal 7.5°



KARDINAL 7.5°

- Ambrata, con schiuma bianca, fine e persistente.
- Aroma maltato, fieno, frutta molto matura, prugna e spezie.
- Dolce, ampio e ben equilibrato con note di marasca e prugna. Buona acidità e gusto finale piacevole, tendente all'amaro con buona persistenza.
- Salumi, frittate, carne al barbeque con salse, sgombrò e tonno alla griglia, pasticceria secca. Ideale con pizza ai salumi.

○ Luogo d'origine: KEMPTEN - GERMANIA	○ Grado sacc.: 17,4°
○ Stile: BOCK	○ Punto d'amaro: 26 IBU
○ Fermentazione: BASSA	○ Temp. di servizio: 8/10°
○ Grado alcolico: 7,5% vol.	○ Saturazione: 4,9 g. CO₂/l

DAL 1692 LA BIRRA DELL'OBERSCHWABEN

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



UNA BOCK INTENSA E MALTATA

Norbertus Kardinal è una birra dalla **personalità unica**. Aroma intenso e maltato, corposa, con un **gusto morbido e fruttato**. Prodotta secondo l'**Editto della Purezza del 1516** solo con acqua, malto e luppolo.

○ **5021 BOTTIGLIA 0,50 l** - Cartone da 20 bott.

○ **N5016 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