



Hasen-Bräu

AUGSBURG



MEDAGLIA
D'ORO DLG



Trova la tua
scheda di
degustazione

AUGSBURGER ORIGINAL

- Bionda giallo oro carico, naturalmente torbida, schiuma bianca, intensa e persistente.
- Aroma intenso con note lievemente maltate. Risulta completa al palato.
- Gusto piacevole, complesso luppolato al punto giusto per un perfetto equilibrio dei vari sentori.
- Ottima con vellutate di verdure, carni bianche e pesci anche grigliati.

○ Luogo d'origine: AUGSBURG (Baviera) - GERMANIA	○ Grado sacc.: 12,2°
○ Stile: KELLER	○ Punto d'amaro: 18 IBU
○ Fermentazione: BASSA	○ Temp. di servizio: 8/10°
○ Grado alcolico: 5,4% vol.	○ Saturazione: 5,0 g. CO₂/l

OLTRE 500 ANNI DI PUREZZA E AUTENTICITÀ

Nel 1143, il consiglio di Augusta aveva emanato il suo **Editto di Purezza**: per la produzione della birra, solo **acqua, malto, luppolo e frumento**. Era dunque birra di qualità quella che,



AUGSBURG

nel 1464, il Mastro Birraio Ulrich Alpersofer faceva bollire, in grandi botti "Ai Tre Bicchieri" che divenne ben presto **il birrificio più famoso della città**. Quando nel XVIII secolo il Mastro Birraio Martin Eberle, inciampò e cadde inseguendo una lepre, il locale prese il nome di **Hasen Bräu**, cioè "**Birrificio della lepre**". Cominciò così il periodo più attuale della storia di un birrificio in cui tradizione e moderne tecnologie convivono perfettamente, nel nome della qualità. La purezza dell'**acqua di fonte**, la genuinità di cereali provenienti soltanto dalla Baviera e della Svevia e il sapore del pregiato **luppolo dell'Hallertau** fanno della birra Hasen una specialità rinomata in tutto il mondo. Più volte premiata per la sua qualità, è apprezzata soprattutto per il gusto raffinato e pulito.

LA TRADIZIONE DEI MICROBIRRFICI

La **birra di cantina** creata secondo la tradizione augustana. **Non filtrata** per esaltare profumi unici.

○ **3205 BOTTIGLIA 0,50 l** - Cartone da 20 bott.

○ **3183 FUSTO 30 l** - VAR

○ **CONNETTORE TIPO A - "SCIVOLO"**



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

by **RADEBERGER GRUPPE ITALIA**

OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD

www.qualitybeeracademy.it