



Trova la tua scheda di degustazione

ALTEMÜNSTER 1544

- Bionda, giallo dorato, schiuma compatta e persistente.
- Aromi con sentori floreali, note interessanti di luppolo.
- Gusto con lievi cenni amaricanti e ottima persistenza.
- Ideale con primi piatti, minestre e pizze anche al formaggio.

Luogo d'origine: ALLGÄU (Baviera) - GERMANIA	Grado sacc.: 11,3°
Stile: HELL	Punto d'amaro: 19 IBU
Fermentazione: BASSA	Temp. di servizio: 6/8°
Grado alcolico: 4,9% vol.	Saturazione: 4,9 g. CO₂/l

- **N5004 FUSTO 30 I - VAR**
- **N5012 FUSTO 20 I - VAR - (disp. riservata)**
- **CONNETTORE TIPO S - "BAIONETTA"**

TRADIZIONE DAL 1544

La nascita di Altenmünster Brauer Biers si fa risalire al 16° secolo (1544). Già allora Marktobendorf era la dimora di questa Birreria. Qui **nel cuore dell'Allgäu**, in Baviera, la tradizione è stata coltivata e mantenuta sino ad oggi. Tradizione, cultura birreria, un paesaggio naturale meraviglioso, uomini orgogliosi del loro lavoro legato alla terra, per una birra che nasce da un'incomparabile acqua.



PER I PALATI PIÙ ESIGENTI

Da una attenta selezione delle più pure materie prime, come recita il bavarese **Editto della Purezza del 1516**, prendono forma le diverse nature della più antica tradizione birreria Bavarese, che trova nell'Allgäu un forte legame con la cultura della terra.

ALTEMÜNSTER EXPORT

- Bionda, giallo dorato, schiuma fine e persistente.
- Aromi delicati di lieviti e sentori lievi di malto.
- Gusto dolce, intenso, piacevole e con buona persistenza retrogustativa.
- Ottima con secondi gustosi di carne e di pesce.

Luogo d'origine: ALLGÄU (Baviera)	Grado sacc.: 12,3°
Stile: EXPORT	Punto d'amaro: 22 IBU
Fermentazione: BASSA	Temp. di servizio: 6/8°
Grado alcolico: 5,3% vol.	Saturazione: 4,9 g. CO₂/l

○ **N5005 FUSTO 30 I - VAR - (disp. riservata)**

○ **CONNETTORE TIPO S - "BAIONETTA"**



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