



Trova la tua scheda di degustazione

BERLINER KINDL WEISSE

- Giallo paglierino molto chiaro, leggermente torbida. Schiuma bianca, generosa.
- Aroma leggermente acido con note fruttate di limone e mela verde.
- Gusto pulito con un interessante acidità lattica accompagnata da note fruttate e un finale estremamente secco. Carbonazione elevata.
- Ideale come aperitivo. Si abbina a crostini con il lardo, pancetta, mortadella e formaggi caprini freschi.

○ Luogo d'origine: **BERLINO - GERMANIA**

○ Stile: **BERLINER WEISSE**

○ Grado sacc.: **7,4°**

○ Fermentazione: **ALTA**

○ Punto d'amaro: **6 IBU**

○ Grado alcolico: **3,0% vol.**

○ Temp. di servizio: **8/10°**

UN BOCCALE SIMBOLO DI BERLINO

Il 1° febbraio 1872 a Rixdorf, alle porte di Berlino, venne fondata, su iniziativa di sette soci, **l'unione degli "osti" di Berlino** con un capitale iniziale di 1 milione di Talleri prussiani. Il rapido sviluppo della città, offrì una fantastica prospettiva economica. Intanto alla fine del secolo, si decise di iniziare la produzione di una birra a bassa fermentazione con il luppolo Saaz; così, con il nome **Berliner Kindl - bambino di Berlino** - si realizzò una delle prime storiche Pils prodotte in Germania. Nel 1907 la **Berliner Kindl** assunse l'immagine del "biondo bambino nel boccale di terracotta" che ancora oggi contraddistingue la marca. Berliner Kindl Pils è la grande marca della **tradizione Berlinese** e appartiene alla città come la sua storia, l'arte, la cultura e l'autentico modo di essere berlinese.



BERLINO

UNO STILE UNICO, NATO A BERLINO

Le Berliner Weisse, sono birre di frumento leggere e beverine (raramente superano i 3°) con un'acidità lattica pulita e una carbonazione elevata. Si tratta di uno stile storico (le prime notizie risalgono al 1600) che ha avuto la sua maggior diffusione nel XIX secolo, quando in città esistevano oltre 700 birrerie e veniva spesso consumata insieme allo sciroppo di lampone o asperula. Oggi solo **Berliner Kindl**, ultimo produttore storico di questo stile con **Berliner Kindl Weisse**, resiste, apprezzato e conosciuto in tutto il mondo.

○ **1352 BOTTIGLIA 0,33 l** - Cartone da 12 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