

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.

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



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.

Luogo d'origine: KEMPTEN - GERMANIA	Grado sacc.: 13,3°
Stile: FESTBIER	Punto d'amaro: 25 IBU
Fermentazione: BASSA	Temp. di servizio: 6/8°
Grado alcolico: 5,8% vol.	Saturazione: 5,0 g. CO₂/l



QUALITY BEER ACADEMY
by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

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

OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD

www.qualitybeeracademy.it