



Trova la tua scheda di degustazione

LA TRADIZIONE BIRRARIA BENEDETTINA DAL 1119

Nel monastero di Scheyern, i monaci producevano birra seguendo il principio dell'ordine benedettino: **ora et labora**. Ancora oggi il monastero è attivo in molteplici attività legate alla terra, all'educazione scolastica, all'ospitalità oltre alla produzione di birra. Pochi anni prima della fondazione, **la suora benedettina Hildegard von Bingen**, esperta erborista, aveva codificato l'**utilizzo del luppolo** nella produzione della birra per le sue doti stabilizzanti e antiossidanti. Degli oltre 300 monasteri tedeschi che producevano birra nel medioevo, Kloster Scheyern è la terza più antica birreria ancora attiva. La birra era nota come **"pane liquido"** per le sue proprietà nutritive da cui il motto legato al monastero: **"Nunc est bibendum"** (ora si deve bere). Le birre Kloster Scheyern nascono dalle ricette tradizionali sotto la supervisione dei monaci ma sempre secondo l'**Editto della Purezza del 1516** solo con acqua, malto e luppolo.



GUSTO DOLCE E PULITO

Helles di gradazione robusta dall'**aspetto dorato**, caratterizzata da una complessità di aromi che lasciano un **gusto pulito** con una persistenza gradevolmente luppolata.

GOLD HELL 5.4°

- Bionda, giallo dorata, limpida, con schiuma bianca, fine e persistente.
- Aroma di malti e lieviti freschi, crosta di pane, con sentori di frutta e miele di acacia.
- Gusto dolce, pieno e pulito, con note maltate, frutta primaverile e spezie. Sensazione pulita con buona persistenza retro gustativa.
- Ottima con primi piatti in genere, verdure alla piastra e ripiene, pesce fritto ed al forno, frittate e polpettoni.

1061 BOTTIGLIA 0,50 l - Cartone da 20 bott.

Luogo d'origine: SCHEYERN (Baviera) - GERMANIA	Grado sacc.: 12,5°
Stile: EXPORT HELL	Punto d'amaro: 18 IBU
Fermentazione: BASSA	Temp. di servizio: 8/9°
Grado alcolico: 5,4% vol.	Saturazione: 5,0 g. CO ₂ /l



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