



Trova la tua  
scheda di  
degustazione

## HÖVELS BITTERBIER

- Ambrata limpida con schiuma bianca, fine e persistente.
- Aroma delicato, di buon corpo, con sentori floreali e fruttati.
- Gusto pieno e asciutto con note amare equilibrate.
- Si abbina a tagliatelle al ragù, agnolotti, hamburger di fassona, costine alla griglia e vitello tonnato. Pizza con prosciutto crudo oppure bresaola e rucola, formaggi come il fiore sardo o il caciocavallo.

○ Luogo d'origine: <b>DORTMUND - GERMANIA</b>	○ Grado sacc.: <b>12,5°</b>
○ Stile: <b>BITTER</b>	○ Punto d'amaro: <b>31 IBU</b>
○ Fermentazione: <b>ALTA</b>	○ Temp. di servizio: <b>6/8°</b>
○ Grado alcolico: <b>5,5% vol.</b>	○ Saturazione: <b>4,9 g. CO<sub>2</sub>/l</b>

### LA "BITTER" CHE NASCE A DORTMUND

Spesso le cose buone nascono per sbaglio. Quando nel 1893 Freiherr von Hövels, Mastro Birraio a Dortmund, si trovò di fronte

alla sua prima cotta di quella che oggi è la Birra Hövels Bitterbier, si disperò pensando a tanti buoni ingredienti sprecati.

Tornando all'epoca, la birra prodotta sino a pochi anni prima era ad alta fermentazione, così come la Hövels, ed il colore era molto intenso. Solo da poco **si era cominciato ad usare il luppolo come sostanza amaricante**. Trovandosi di fronte ad una birra con delicate ramature, secca, asciutta di gusto, non poteva che disperarsi. La fece comunque provare ai più fedeli tra clienti e conoscenti che, trovandola profumata e di buon corpo, seppero apprezzare allora quello che ancora oggi si produce nella Microbirreria intitolata al suo fondatore, nello stesso luogo dove aveva sede la piccola fabbrica.



DORTMUND

### TRADIZIONE DELLO STILE INGLESE

Il nome Bitterbier non poteva essere più azzeccato. Il **richiamo allo stile inglese** è quello che meglio si addice a questa birra per colore e bouquet, ma con la personalità tipica dei selezionati ingredienti della tradizione di Dortmund.

○ **N3303 FUSTO 30 I - VAR**

○ **CONNETTORE TIPO S - "BAIONETTA"**



**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