

Friesisches Brauhaus

JEVER



ARGENTO 2010



BRONZO 2010



Trova la tua scheda di degustazione

JEVER PILSENER

- Bionda giallo paglierino con riflessi dorati, limpida con schiuma bianca, compatta e persistente.
- Aroma fresco, secco con amaro persistente.
- Ben strutturata e amara, secca, cremosa e ricca di aromi erbacei e floreali.
- Ottima come aperitivo, si abbina a minestre di verdura, a zuppe leggere, primi piatti con sughi dolci ed aromatici, carne suina e di agnello, pesce alla piastra, carciofi, radicchio, formaggi, pizze alle verdure e piccanti.

Luogo d'origine: **JEVER - GERMANIA** Grado sacc.: **11,4°**

Stile: **PILS** Punto d'amaro: **40 IBU**

Fermentazione: **BASSA** Temp. di servizio: **6/8°**

Grado alcolico: **4,9% vol.** Saturazione: **4,9 g. CO₂/l**

IL GUSTO FORTE E AUTENTICO DEL NORD

La Jever nasce nel 1848 presso il "Friesisches Brauhaus zu Jever". In quell'epoca era uno dei tanti birrifici della zona, ma il fondatore Diedrich König si convinse da subito che la sua birra aveva **qualcosa di speciale**. Dopo la sua morte, il birrifico passò nelle mani del figlio e poi dell'imprenditore **Theodor Fetkötter** che non solo **rilanciò la produzione della Jever Pilsener** in grande stile, ma dotò anche la cittadina della Frisia di un moderno impianto idrico. Jever Pilsener rappresenta l'eccellenza nel mondo delle Pils tanto che il "gusto Jever" assurge a **punto di riferimento** e rientra tra le birre più vendute in Germania.



WIE DAS LAND, SO DAS JEVER

Come la Frisia, una regione molto fredda dal territorio aspro, dove i mari sono sempre agitati e lambiti da venti forti, così **Jever**, una Pilsener pulita, secca, la più amara prodotta in Germania. Michael Jackson, il celebre Beer Hunter inglese, l'ha più volte definita la **migliore pils tedesca**, attribuendole quattro stelle nella sua prestigiosa "New World Guide to Beer" **apprezzandone soprattutto il punto d'amaro** e la qualità del luppolo.

○ **2428 BOTTIGLIA 0,33 l** - Cartone da 24 bott.

○ **N2403 FUSTO 30 l** - VAR

○ **CONNETTORE TIPO A - "SCIVOLO"**



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