



Brauhaus 1692 Aulendorf

Norbertus

Kardinal 7.5°



Trova la tua scheda di degustazione

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 BOCK INTENSA E MALTATA

Norbertus Kardinal è una birra dalla **personalità unica**. Aroma intenso e maltato, corposa, con un **gusto morbido e fruttato**. Prodotta secondo l'**Editto della Purezza del 1516** solo con acqua, malto e luppolo.

KARDINAL 7.5°

- Ambrata, con schiuma bianca, fine e persistente.
- Aroma maltato, fieno, frutta molto matura, prugna e spezie.
- Dolce, ampio e ben equilibrato con note di marasca e prugna. Buona acidità e gusto finale piacevole, tendente all'amaro con buona persistenza.
- Salumi, frittate, carne al barbeque con salse, sgombro e tonno alla griglia, pasticceria secca. Ideale con pizza ai salumi.

○ 5021 BOTTIGLIA 0,50 l - Cartone da 20 bott.

○ N5016 FUSTO 20 l - VAR

○ CONNETTORE TIPO S - "BAIONETTA"

○ Luogo d'origine: **KEMPTEN - GERMANIA** ○ Grado sacc.: **17,4°**

○ Stile: **BOCK** ○ Punto d'amaro: **26 IBU**

○ Fermentazione: **BASSA** ○ Temp. di servizio: **8/10°**

○ Grado alcolico: **7,5% vol.** ○ Saturazione: **4,9 g. CO₂/l**