



Bräuhaus 1692 Aulendorf

Norbertus

Kellerbier 5.3°



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.



NON FILTRATA SECONDO TRADIZIONE

Norbertus Kellerbier ripercorre la tradizione delle **lager non filtrate**. L'aspetto è biondo intenso, opalescente e pastosa, caratterizzata da una **ricca presenza di vitamine e sali minerali**. Norbertus Kellerbier è prodotta solo con acqua, malto e luppolo secondo l'**Editto della Purezza del 1516**.

KELLERBIER 5.3°

- Bionda giallo dorato, torbida, con schiuma bianca, fine e persistente.
- Aromi floreali, speziati, fruttati e di agrumi.
- Dolce, cremosa, ricca, ampia, agrumi, lascia la bocca pulita, note speziate e buona persistenza gustativa.
- Ottima come aperitivo, si abbina con vellutate di verdure, carciofi crudi, carni bianche, calamari grigliati, pizze di verdura e salumi anche piccanti.

○ 1405 BOTTIGLIA 0,50 l - Cartone da 20 bott.

○ 5036 FUSTO 20 l - VAR

○ CONNETTORE TIPO S - "BAIONETTA"

○ Luogo d'origine: **KEMPTEN - GERMANIA**

○ Grado sacc.: **12,3°**

○ Stile: **KELLER**

○ Punto d'amaro: **22 IBU**

○ Fermentazione: **BASSA**

○ Temp. di servizio: **6/8°**

○ Grado alcolico: **5,3% vol.**

○ Saturazione: **5,0 g. CO₂/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