



Trova la tua scheda di degustazione

## OBERDORFER WEISS

- Biondo intenso, torbido perché non filtrata, schiuma compatta e persistente.
- Aroma ricco, intenso, con note di frutta come banana, mango e ananas.
- Gusto ben strutturato e decisamente fruttato ma equilibrato e gradevole.
- Ideale per piatti leggeri, non troppo speziati, carne bianca, pesce. Accompagna bene frutta e dolci anche secchi.

○ Luogo d'origine: ALLGÄU (Baviera) - GERMANIA	○ Grado sacc.: 12,2°
○ Stile: WEIZEN	○ Punto d'amaro: 14 IBU
○ Fermentazione: ALTA	○ Temp. di servizio: 6/8°
○ Grado alcolico: 5% vol.	○ Saturazione: 6,0 g. CO <sub>2</sub> /l

### LA PIONIERA DELLA BIRRERIA SAILER

Il locale pubblico "Zum Adler" sulla piazza del mercato, doveva essere **il più vecchio di Marktoberdorf** e sicuramente esisteva già prima della concessione del diritto di mercato nel 1453. Più di quattrocento anni dopo, proprio in questo locale, Josef Sailer, erede di un'antica famiglia di birrai, crea una nuova birreria e insieme alla moglie Auguste, decide di portare avanti **la tradizione bavarese delle Hefeweizen**. Dalla combinazione di lievito e frumento, nasce la Oberdorfer Weissbier, una birra che si mesceva soprattutto durante le feste, per onorare la cultura contadina e il piacere delle tradizioni semplici. Ancora oggi, la pioniera della birreria Sailer rappresenta, a pieno diritto, il gusto della festa.



### UNA SPECIALITÀ BAVARESE

Prodotta secondo il tipico stile delle Hefeweizen, la Oberdorfer Weissbier è **fruttata nell'aroma e nel gusto**. Una tedesca speciale che fa brindare tutto il mondo.

○ 0354 BOTTIGLIA 0,50 l - Cartone da 20 bott.

○ N5022 FUSTO 20 l - 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