



# Hasen-Bräu

## AUGSBURG



Trova la tua scheda di degustazione

## HASEN HELL

- Bionda giallo dorato, limpida con schiuma bianca fine e persistente.
- Aroma maltato, note di miele d'acacia e albicocca disidratata.
- Gusto equilibrato, cremoso, con una lieve luppolatura e una persistenza prolungata.
- Ottima con la cucina sveva e bavarese, carni bianche di maiale e pesce.

○ Luogo d'origine: <b>AUGSBURG (Baviera) - GERMANIA</b>	○ Grado sacc.: <b>11,5°</b>
○ Stile: <b>HELLES</b>	○ Punto d'amaro: <b>18 IBU</b>
○ Fermentazione: <b>BASSA</b>	○ Temp. di servizio: <b>7/10°</b>
○ Grado alcolico: <b>5% vol.</b>	○ Saturazione: <b>5,2 g. CO<sub>2</sub>/l</b>

### OLTRE 500 ANNI DI PUREZZA E AUTENTICITÀ

Nel 1143, il consiglio di Augusta aveva emanato il suo **Editto di Purezza**: per la produzione della birra, solo **acqua, malto, luppolo e frumento**. Era dunque birra di qualità quella che, nel 1464, il Mastro Birraio Ulrich Alpersofer faceva bollire, in grandi botti "Ai Tre Bicchieri" che divenne ben presto **il birrificio più famoso della città**. Quando nel XVIII secolo il Mastro Birraio Martin Eberle, inciampò e cadde inseguendo una lepre, il locale prese il nome di **Hasen Bräu**, cioè "**Birrificio della lepre**". Cominciò così il periodo più attuale della storia di un birrificio in cui tradizione e moderne tecnologie convivono perfettamente, nel nome della qualità.



### SPECIALITÀ TRADIZIONALE BAVARESE

Birra a bassa fermentazione, popolare da generazioni. Leggermente luppolata e beverina, Hasen hell si accompagna bene con la cucina sveva e bavarese.

○ 3212 BOTTIGLIA 0,50 l - Cartone da 20 bott.

○ 3201 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