



Trova la tua scheda di degustazione

## SION KÖLSCH

- Bionda. Cruda, classica di Colonia.
- Aroma caratteristico leggero di malto d'orzo.
- Gusto morbido, rinfrescante, lieviti cenni amaricanti, piacevole, delicato.
- Si abbina a minestra di porri o cipolle, riso con le verze, fegato alla veneziana, orata al forno, polpo e patate. Pizza vegetariana o con il prosciutto cotto.

Luogo d'origine: <b>COLONIA - GERMANIA</b>	Grado sacc.: <b>11,1°</b>
Stile: <b>KÖLSCH</b>	Punto d'amaro: <b>24 IBU</b>
Fermentazione: <b>ALTA</b>	Temp. di servizio: <b>6/8°</b>
Grado alcolico: <b>4,8% vol.</b>	Saturazione: <b>4,3 g. CO<sub>2</sub>/l</b>

### IL CUORE DI COLONIA

Il cuore di Sion Kölsch batte nel cuore di Colonia, tra il Duomo e Alter Markt. **Qui nacque il birrificio nel lontano 1318** e fu qui che Jean Sion, discendente da una dinastia di birrai dell'Eifel, pose la prima pietra del successo di Sion Kölsch nel 1901.



**Il nome "Sion" appartiene alla storia della città e del suo stile birrario caratteristico.**

La Kölsch-Konvention, decreto che tutela l'indicazione geografica tipica dello stile Kölsch, ha avuto in Hans Sion, figlio di Jean, il suo primo e più forte sostenitore fin dal 1945, 40 anni prima dell'effettiva ratificazione.

Oggi il nome viene ancora portato avanti dalla quarta generazione grazie a René Sion.

Leggera e fragrante, con note erbacee lievi e di malti chiari. Sentori agrumati e di erba appena tagliata, finale secco e rinfrescante.

○ N2412 FUSTO 30 I - VAR

○ CONNETTORE TIPO M - "SCIVOLO COMBI"



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