



Bräuhaus 1992 Aulendorf

Norbertus

Weissbock 7.2°



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.



KEMPTEN

UNA BOCK CON MALTO DI FRUMENTO

Norbertus Hefeweizen Bock è una **bock ad alta fermentazione**, prodotta con l'aggiunta di malto di frumento. Birra **non filtrata** è caratterizzata da un aspetto biondo dorato, intensamente fruttata e con un profumo e un sapore gradevolissimi. Norbertus Hefeweizen Bock è prodotta solo con acqua, malto e luppolo secondo l'**Editto della Purezza del 1516**.

WEISSBOCK 7.2°

- Bionda giallo dorato, con schiuma bianca, fine e persistente.
- Aroma ben strutturato e persistente con sentori di mela verde, banana, farina d'orzo.
- Dolce, ricca, cremosa, di buona struttura, fruttata e speziata con note dolci finali. Ottima persistenza gustativa con finale pulito.
- Ottima con arrosto, ossobuco, wurstel bianchi e senape, verdura, stoccafisso in bianco. Ideale con pizza a base di pesce e frutti di mare.

○ Luogo d'origine: **KEMPTEN - GERMANIA** ○ Grado sacc.: **16,6°**

○ Stile: **WEISSBOCK** ○ Punto d'amaro: **14 IBU**

○ Fermentazione: **ALTA** ○ Temp. di servizio: **7/9°**

○ Grado alcolico: **7,2% vol.** ○ Saturazione: **5,8 g. CO₂/l**

○ **1408 BOTTIGLIA 0,50 l** - Cartone da 20 bott.

○ **5040 FUSTO 20 l** - VAR

○ **CONNETTORE TIPO S - "BAIONETTA"**



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

by **RADEBERGER GRUPPE ITALIA**

OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD

www.qualitybeeracademy.it