



# Hasen-Bräu

## AUGSBURG



MEDAGLIA  
D'ORO DLG



Trova la tua  
scheda di  
degustazione

## WEISSER HASE

- Bionda giallo dorato, schiuma bianca e persistente.
- Aromi molto intensi, erbaceo, floreale, limone e scorza di cedro.
- Gusto dolce, piacevolmente acidulo, giustamente luppolato e speziato.
- Ottima con piatti speziati con curry o peperoncino, sughi, carne, pesce. Buon abbinamento con piatti al ginger come vellutate di verdure. Ideale con pizze alle verdure.

○ Luogo d'origine: <b>AUGSBURG (Baviera) - GERMANIA</b>	○ Grado sacc.: <b>11,8°</b>
○ Stile: <b>HEFEWEISS</b>	○ Punto d'amaro: <b>12 IBU</b>
○ Fermentazione: <b>ALTA</b>	○ Temp. di servizio: <b>7/9°</b>
○ Grado alcolico: <b>5,2% vol.</b>	○ Saturazione: <b>5,4 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. La purezza dell'**acqua di fonte**, la genuinità di cereali provenienti soltanto dalla Baviera e della Svevia e il sapore del pregiato **luppolo dell'Hallertau** fanno della birra Hasen una specialità rinomata in tutto il mondo. Più volte premiata per la sua qualità, è apprezzata soprattutto per il gusto raffinato e pulito.



### STILE TRADIZIONALE BAVARESE

Una Weisse **fresca, dissetante**, ricca di temperamento, torbida naturale con **aromi intensi** e gusto cremoso.

○ **3198 BOTTIGLIA 0,50 l** - Cartone da 20 bott.

○ **3197 FUSTO 30 l** - VAR

○ **CONNETTORE TIPO A** - "SCIVOLO"



**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