



BRAUFACTUM
DAS CRAFT BIER

Arrique

**BARLEY
WINE**

*Im Barrique-Fass
gereift*



Trova la tua
scheda di
degustazione

ARRIQUE

- Scura, schiuma beige.
- Birra rotonda con aromi fruttati.
- Sentori di frutta secca, datteri, fichi, uva passa, cioccolato, polvere di caffè, vinosi (sherry) con note sapide e vanigliate.
- Ottima da abbinare a carni rosse alla griglia, formaggi erborinati, pasta frolla, crostate, cioccolato.

○ Luogo d'origine: GERMANIA	○ Grado sacc.: 25°
○ Stile: BARLEY WINE	○ Punto d'amaro: 34 IBU
○ Fermentazione: ALTA con passaggio in barrique	○ Temp. di servizio: 10/12°
○ Grado alcolico: 13,5% vol.	○ Saturazione: 5,3 g. CO₂/l

DAS CRAFT BIER

Sono alcune creazioni uniche nel mondo della birra. Uniche perché Mastri Birrai abituati a produrre grandi birre tradizionali, hanno voluto confrontarsi con i loro sogni e le emozioni di **creare prodotti unici ed esclusivi**, trasformando competenza in passione ed amore. Hanno però condiviso tutti una regola precisa, il rispetto dell'**Editto Tedesco della Purezza del 1516**, utilizzando come ingredienti solo acqua, malto, luppolo nelle diverse qualità esistenti in natura combinati con lieviti, procedimenti di fermentazione e maturazione utili ad esaltare profumi ed aromi veramente particolari.



L'IMPORTANZA DEL LEGNO

BraufactuM Arrique è un **Barley Wine** (lett. vino d'orzo), una **birra ad alta fermentazione che matura tre mesi in botti di quercia americana**. Di tanto in tanto i mastri birrai prendono le botti e le fanno rotolare nel cortile del birrifico, per permettere ai lieviti di rifermentare e dare nuova vita alla birra. Il risultato è una **birra rotonda con aromi fruttati**.

○ 0733 FUSTO 30 I - VAR - **Disponibilità limitata**

○ 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