



Trova la tua scheda di degustazione

## GOLD DUNKEL 5°

- Marrone, limpida, con schiuma beige fine e persistente.
- Aroma di lieviti evoluti, malto tostato, frutta matura e secca, cioccolato e con sentori agrumati.
- Gusto dolce, intenso, complesso ed equilibrato, polvere di caffè, cioccolato e liquirizia. Buona persistenza retrogustativa con note finali acidule.
- Indicata per primi piatti di pasta e minestre di verdure, quiche di verdura, carne bianca e pesce arrosto e in umido. Ottimo abbinamento con piatti semplici come focacce, salsiccia, wurstel, bacon.

○ Luogo d'origine: SCHEYERN (Baviera) - GERMANIA	○ Grado sacc.: 12,3°
○ Stile: EXPORT DUNKEL	○ Punto d'amaro: 16 IBU
○ Fermentazione: BASSA	○ Temp. di servizio: 8/9°
○ Grado alcolico: 5% vol.	○ Saturazione: 5,0 g. CO <sub>2</sub> /l

### LA TRADIZIONE BIRRARIA BENEDETTINA DAL 1119

Nel monastero di Scheyern, i monaci producevano birra seguendo il principio dell'ordine benedettino: **ora et labora**. Ancora oggi il monastero è attivo in molteplici attività legate alla terra, all'educazione scolastica, all'ospitalità oltre alla produzione di birra. Pochi anni prima della fondazione, **la suora benedettina Hildegard von Bingen**, esperta erborista, aveva codificato l'**utilizzo del luppolo** nella produzione della birra per le sue doti stabilizzanti e antiossidanti. Degli oltre 300 monasteri tedeschi che producevano birra nel medioevo, Kloster Scheyern è la terza più antica birreria ancora attiva. La birra era nota come **"pane liquido"** per le sue proprietà nutritive da cui il motto legato al monastero: **"Nunc est bibendum"** (ora si deve bere). Le birre Kloster Scheyern nascono dalle ricette tradizionali sotto la supervisione dei monaci ma sempre secondo l'**Editto della Purezza del 1516** solo con acqua, malto e luppolo.



### SCURA A BASSA FERMENTAZIONE

Gold Dunkel, colore scuro, marrone, **particolarmente ricca di gusto** con aromi consistenti, una buona persistenza e note sia acidule che dolci.

○ 1072 BOTTIGLIA 0,50 l - Cartone da 20 bott.



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