



var 

Una vera birra in città.

www.birravar.it
seguici anche su Facebook

STILE PILS >

La pils è una classica birra chiara, di moderata gradazione alcolica. Nasce originariamente nella città di Plzen (Pilsen) in Cechia. Si contraddistingue al naso per l'aroma di fieno e di erba dato dalla forte presenza di luppolo e in bocca dal sapore amaro che la rende molto dissetante.

La versione Var della Pils è marcata dalla presenza del pregiato luppolo Saaz che le conferisce un gradevole sentore erbaceo, il colore è giallo dorato ed il gusto è intenso con la classica nota amara nel finale.

Proposta abbinamenti: si abbina principalmente a piatti non troppo elaborati nel gusto come carni bianche, formaggi non particolarmente stagionati, salumi affumicati ed anche pesce e insalate.

Gradazione: 4,7% Alc. Servire a 6/8° in calice flute.



STILE BOCK >

Di tradizione tedesca, in Italiano il suo nome vuol dire «caprone» e ne descrive il carattere brusco e forte. L'utilizzo di malto particolarmente tostato conferisce alla birra un colore ambrato ed un gusto tendente al caramello, la gradazione è più elevata rispetto alle normali birre.

La versione Var della Bock è fedele alle migliori bock tedesche a bassa fermentazioni ma è allo stesso tempo più raffinata.

Al naso è dolce con note leggere di caramello e frutta matura.

Di colore «tonaca di frate», ha un gusto ricco dominato dai sapori del malto Monaco.

Proposta abbinamenti: piatti saporiti, salumi grassi, carni rosse, formaggi stagionati, paste ripiene e piccanti.

Gradazione: 7% Alc. Servire a 8/10° in calice balon.

