



KLOSTER DUNKEL

BIRRA LAGER SCURA

ALC. 4,9% VOL



SULLA BIRRA

Un tempo tutte le birre erano scure, poiché l'unica fonte di calore utilizzata per il maltaggio era il carbone, il che portava a una tostatura del malto. Questo dava alle birre, come effetto collaterale, meravigliosi aromi di tostato. La nostra Kloster Dunkel richiama questo sapore originale delle birre e si distingue per le leggere note dolci che ricordano il caffè e il cioccolato amaro. Non è un caso che la nostra Kloster Dunkel sia considerata una delle migliori birre scure del mondo.

INGREDIENTI SELEZIONATI

Con acqua dalla nostra sorgente privata nella riserva naturale di Glaswaldwiesen, con fiori di luppolo 100% naturali e malto di frumento e orzo della migliore qualità, proveniente da orzo estivo a due file, produciamo questa specialità biraria.

IL PARERE DEL SOMMELIER

Color castagna, limpido e con una schiuma fine e persistente. Il bouquet si presenta aromatico di malto con delicate note di tostato e caramello, accompagnato da sottili accenni di noci tostate e frutti secchi. L'ingresso al palato è piacevolmente morbido e frizzante, con una dolcezza discreta che ricorda il cioccolato fondente di alta qualità. Una leggera e bilanciata amarezza si sviluppa nel corso della degustazione, prima che l'esperienza gustativa raggiunga il suo culmine in un finale armonioso e maltato.



CON LA FAMOSA ACQUA DI BIRRA DALLA FORESTA NERA



KLOSTER DUNKEL

BIRRA LAGER SCURA

ALC. 4,9 % VOL

SPECIFICHE

INGREDIENTI	Acqua, malto d'orzo, luppolo
GRADO ALCOLICO	4,9 % vol
VALORE CALORICO	199 kJ 47 KCAL per 100 ml
UNITÀ DI AMAREZZA	20 unità
CARBONAZIONE CO ²	5,2 grammi litro
PREMI	2024 Finest Beer Selection 93 punti 2024 World Beer Award Argento 2022 Craft Beer Award Platino 2019 European Beer Star Bronzo

