



KLOSTER ZWICKEL

BIRRA DA CANTINA NON FILTRATA

ALC. 5,4% VOL



SULLA BIRRA

Le molteplici capacità del lievito erano già conosciute dai monaci. Veniva accuratamente coltivato e curato per poter produrre birra e cuocere il pane. Per i cereali, la birra e il pane condividevano le stesse materie prime, motivo per cui la birra di frumento era considerata una prelibatezza speciale. La nostra Weizen Hefe Hell è ancora oggi una birra straordinaria. Con i suoi aromi che ricordano la banana, l'ananas e i chiodi di garofano, incanta i sensi.

INGREDIENTI SELEZIONATI

Con acqua della nostra sorgente privata situata nella riserva naturale di Glaswaldwiesen, con luppoli interi al 100% naturali e con il miglior malto di frumento e d'orzo prodotto da orzo estivo a due file, produciamo questa specialità di birra con l'aiuto del lievito del monastero di Alpirsbach.

IL PARERE DEL SOMMELIER

Di un luminoso colore dorato con una delicata velatura naturale, questa birra di frumento conquista già alla vista. La cremosa corona di schiuma invita alla degustazione, mentre il bouquet si distingue per le sue note fruttate di banana matura e ananas succoso. L'aroma è accompagnato da sfumature speziate che ricordano i chiodi di garofano e un tocco di noce moscata. Al palato si sviluppa un corpo setoso e pieno. L'amarezza del luppolo, delicatamente integrata, offre una chiusura rotonda, mentre una leggera acidità dona freschezza al retrogusto.



CON LA FAMOSA ACQUA DI BIRRA DALLA FORESTA NERA



KLOSTER ZWICKEL

BIRRA DA CANTINA NON FILTRATA

ALC. 5,4% VOL

SPECIFICHE

INGREDIENTI Acqua, malto di frumento/orzo, lievito, luppolo

GRADO ALCOLICO 5,4 % vol

VALORE CALORICO 186 kJ | 44 KCAL per 100 ml

UNITÀ DI AMAREZZA 21 unità

CARBONAZIONE CO₂ 5,2 grammi | litro

PREMI 2023 World Beer Awards Argento

2020 World Beer Awards Oro

2018 Craft Beer Award Argento

