

Caratteristiche: La Pilsner

Urquell è una lager fermentata a bassa fermentazione. Ha un alto contenuto di anidride carbonica che origina una schiuma spessa, cremosa e persistente. Presenta un colore dorato. Viene luppolata con il Saaz, una varietà di luppolo che le conferisce il tradizionale profilo amaro (40 unità IBU. L'aroma presenta un carattere floreale, speziato e luppolato, con un sapore inizialmente dolce e, infine, amaro.

Pilsner Urquell va servita alla temperatura di 7° C, nel calice piccolo a tulipano. A tavola si può abbinarla a diverse ricette. C'è chi la consiglia con la frittura di pesce, chi con la carne affumicata di maiale. Noi vi suggeriamo di gustarla da sola, possibilmente in silenzio per non distrarre alcun senso dall'esperienza di assaporare la Pils fatta con il metodo storico.



BREWED IN
NOSADELLO

DIE ILA LORE

URQUELL PILSNER

"ANTICA FONTE DI PLZEŇ"

Alc Vol: 5.6% | [IBU:28 EBC:8.1] | 66 cl

BOTTLED ON
15/11/2020

MALTI:
PILSNERI
CARA PILS
LUPPOLI:
SAAZ

CODICE:
PILSENERURUQUELL-
66-15/11/2020

SERVED COLD