ALLGÄUER BRAUHAUS

BAYERN | BAVIERA

# BÜBLE EDELWEISSBIER

La Allgäuer Büble Edelweissbier si presenta con un bel colore dorato e una fine torbidezza che le deriva dai lieviti naturali. Il gusto è fresco, con delle piacevoli e ben equilibrate note di banana matura e un sottofondo delicato di aroma di luppolo. Il retrogusto risulta piacevolmente cremoso al palato.

## LA BIRRERIA

La birreria Allgäuer vanta oltre 600 anni di esperienza brassicola ed è una delle più antiche della Germania. La fedeltà alla grande tradizione birraia bavarese, l'uso di solo ingredienti di prima qualità e impianti attenti all'ambiente sono alla base di un'emozione autentica in una delle regioni più belle della Germania.

## LA GAMMA

- BÜBLE BAYRISCH HELL
- BÜBLE EDELWEISSBIER
- TEUTSCH PILS
- URTYP EXPORT
- ZWICKEL

## SCHEDA PRODOTTO

| | |
|---|---|
| tipologia brassicola | Weissbier |
| fermentazione | alta |
| gradazione alcolica | 5,3 % vol. |
| gradi plato | ca. 12,8% |
| attacco keg | a baionetta |
| saturazione $CO^2$ | 5,8 g/l |

Ingredienti: acqua, malto di **frumento**, malto d'**orzo**, luppolo, lievito

## SCHEDA ORGANOLETTICA

| | |
|---|---|
| aspetto | velato, giallo dorato (14 EBC) |
| unità di amaro (IBU) | 14 |
| temperatura di servizo | 6-7° |
| aroma | fruttato di banana, aromi di luppolo delicato |
| gusto | rinfrescante e fruttato, finale piacevolmente cremoso al palato |

KIEM
Philosophy of Beer

K. Kiem S.r.l. | Via S. Margherita 12 | I-39011 Lana (BZ)
T +39 0473 56 13 54 | info@birreKIEM.com | birreKIEM.com

birrekiem.com