DISTELHÄUSER

FRANCONIA (D)

DISTELHÄUSER PILS

Malto prodotto con il miglior orzo della valle del Tauber in Franconia, la sinfonia di sei luppoli selezionati, tra i quali i luppoli aromatici Saphir, Smaragd, Tettnanger e Select, e acqua cristallina dai propri pozzi: sono questi i soli ed esclusivi ingredienti. La sua schiuma bianchissima e il suo gusto equilibrato e finemente luppolato, piacevolmente amaro ma mai troppo secco nel retrogusto, la rendono l'eleganza fatta birra.

LA BIRRERIA

In Franconia a Distelhausen, nel cuore della Germania più romantica e immersa nel verde, sorge sulla riva del fiume Tauber lo storico birrificio Distelhäuser che produce birre che per genuinità e sapore non temono paragoni. L'impegno della famiglia Bauer, la sapienza dei mastri birrai e la regionalità sanciscono il successo delle loro birre.

KIEM
Philosophy of Beer

CERTIFIED SLOW BREWING EXCELLENCE

LA GAMMA

- PILS
- HELL
- LANDBIER
- WEIZEN
- KELLERBIER
- BLOND

SCHEDA PRODOTTO

tipologia brassicola	Pils
fermentazione	bassa
gradazione alcolica	4,9 % vol.
gradi plato	ca. 11,6%
attacco keg	a scivolo
saturazione CO^2	5,4 g/l

Ingredienti: acqua, malto d'**orzo**, luppolo

SCHEDA ORGANOLETTICA

aspetto	limpido, biondo chiaro (6 EBC)
unità di amaro (IBU)	31
temperatura di servizo	6-7°
aroma	nobili note di luppolo aromatico
gusto	equilibrato e finemente luppolato con sottili note di malto

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