DISTELHÄUSER

FRANCONIA (D)

DISTELHÄUSER WEIZEN

Il miglior malto prodotto con frumento e orzo provenienti da territori vicini ad alta vocazione e la fermentazione naturale nelle vasche aperte donano alla Distelhäuser Weizen la sua incomparabile nota aromatica, a cui si aggiungono fini sentori di chiodi di garofano e banana. Il gusto è decisamente fruttato con leggeri toni di malto e luppolo.

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	Weizen
fermentazione	alta
gradazione alcolica	5,4 % vol.
gradi plato	ca. 12,5%
attacco keg	a scivolo
saturazione CO^2	5,8 g/l

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

SCHEDA ORGANOLETTICA

aspetto	velato, giallo chiaro ambrato (14 EBC)
unità di amaro (IBU)	15
temperatura di servizo	6-7°
aroma	note fruttate di banana e chiodi di garofano
gusto	rinfrescante, note fruttate e maltate

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