



FORESTA NERA (D)

ROTHAUS TANNENZÄPFLE

Questa inimitabile Pils dedicata alle pigne degli abeti della Foresta Nera è una delle più apprezzate dagli intenditori. Colore paglierino dorato, schiuma compatta e persistente, un corpo equilibrato e delicato. All'olfatto emerge l'aroma e la fragranza del malto brassato. Il gusto inconfondibile con toni speziati regala un finale aromatico e finemente luppolato. Nella Tannenzäpfle si assapora tutta la pura freschezza della Foresta Nera.

LA BIRRERIA

Fondata nel 1791 a Rothaus nel cuore della Foresta Nera, è la birreria più alta della Germania (a 1.000 metri di altitudine). Da sempre punta alle vette della qualità per produrre nel pieno rispetto dell'ambiente birre eccezionali e squisitamente regionali.



LA GAMMA

PILS

WEIZEN

TANNENZÄPFLE

KIEM

Philosophy of Beer



SCHEMA PRODOTTO

tipologia brassicola | Pils

fermentazione | bassa

gradazione alcolica | 5,1 % vol.

gradi plato | ca. 12,4%

attacco keg | a scivolo

saturatione CO² | 4,8 g/l

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo

SCHEMA ORGANOLETTICA

aspetto | brillante, paglierino dorato (7 EBC)

unità di amaro (IBU) | 32

temperatura di servizio | 6-7°

aroma | note di cereali, lievito e luppolo

gusto | finemente maltato e caramellato, con nobili note di amaro



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