



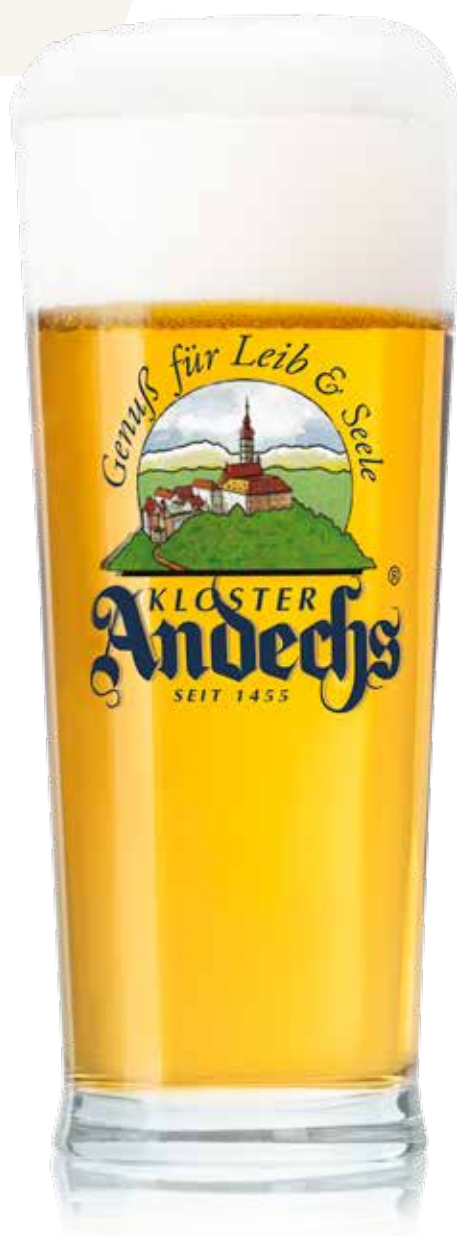
BAYERN | BAVIERA

# ANDECHS BERGBOCK HELL

Una doppio malto color giallo dorato prodotta secondo un'antica ricetta dei frati che la rende piena e corposa e nello stesso momento piacevolmente amabile e aromatica. Una Bockbier armoniosa di grande carattere, per veri intenditori.

## LA BIRRERIA

Nell'antico Monastero Benedettino di Andechs, sul Monte Sacro della Baviera, i frati portano avanti una tradizione che ha origine nel XV secolo, sovrintendendo all'intero ciclo produttivo della birra. L'utilizzo di materie prime di altissima qualità e di tecniche di produzione perfezionate nei secoli hanno reso la birreria di Andechs un vero gioiello della storia e della gastronomia bavarese.



## LA GAMMA

HELL

SPEZIAL HELL

WEISSBIER

BERGBOCK HELL

DOPPELBOCK DUNKEL



Foto: Archivio Klosterbrauerei Andechs

## SCHEDA PRODOTTO

categoria commerciale | specialità

tipologia brassicola | doppio malto

fermentazione | bassa

gradazione alcolica | 6,9 % vol.

gradi plato | 16,6 %

attacco keg | scivolo

saturazione CO<sup>2</sup> | 4,9 gr./l

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo

## SCHEDA ORGANOLETTICA

aspetto | brillante

colore | chiaro

unità di amaro | 22

temperatura di servizio | 8°



K. Kiem S.r.l. | Via S. Margherita 12 | I-39011 Lana (BZ)  
T +39 0473 56 13 54 | F +39 0473 56 39 15 | birrekiem.com



birrekiem.com