



BAYERN | BAVIERA

ANDECHS DOPPELBOCK DUNKEL

Questa Doppelbock famosa in tutto il mondo, la birra del Monte Sacro della Baviera, permette di gustare sorso dopo sorso, la grande tradizione birraia dei frati Benedettini: sapore pieno e piacevole, deciso aroma di malto e un leggero amaro di luppolo.

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/Thomas Schmid

webcompany.com

SCHEDA PRODOTTO

categoria commerciale | specialità

tipologia brassicola | doppio malto

fermentazione | bassa

gradazione alcolica | 7,1 % vol.

gradi plato | 18,3 %

attacco keg | scivolo

saturazione CO² | 4,9 gr./l

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo

SCHEDA ORGANOLETTICA

aspetto | limpido

colore | ambrato carico

unità di amaro | 26

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