



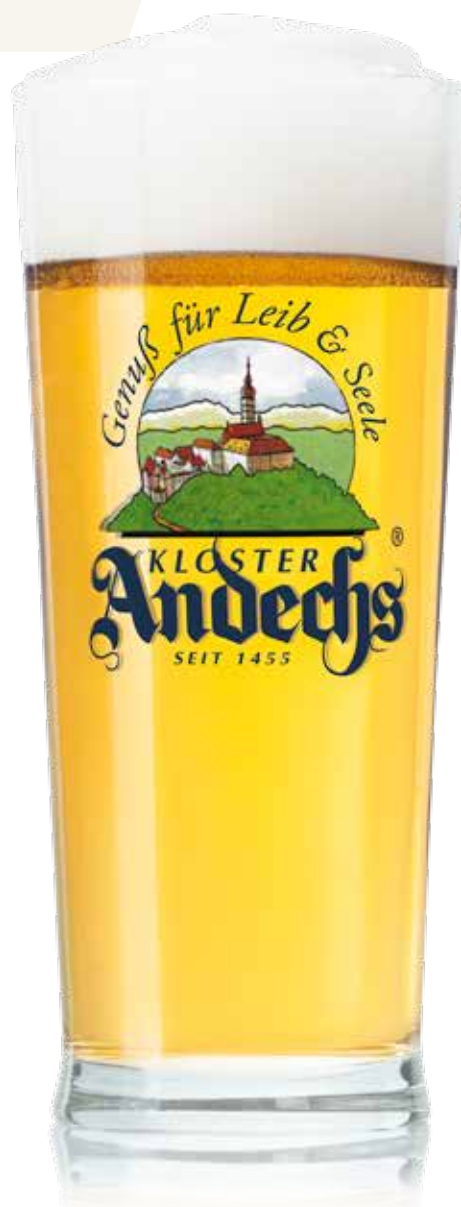
BAYERN | BAVIERA

ANDECHS HELL

Birra di color chiaro paglierino con gradevoli note di luppolo e malto e una gradazione alcolica contenuta, caratteristiche che le conferiscono un gusto particolarmente equilibrato e leggermente speziato. Il resto è un segreto che si cela nelle antiche tecniche produttive dei Benedettini.

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: ARGUM, Falk Heller; Diritti: Klosterbrauerei Andechs

SCHEDA PRODOTTO

categoria commerciale | super premium

tipologia brassicola | Lager

fermentazione | bassa

gradazione alcolica | 4,8 % vol.

gradi plato | 11,4 %

attacco keg | scivolo

saturazione CO² | 4,9 gr./l

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo

SCHEDA ORGANOLETTICA

aspetto | brillante

colore | chiaro

unità di amaro | 23

temperatura di servizio | 7°



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