



BAYERN | BAVIERA

ANDECHS WEISSBIER

Una Weissbier che offre l'opportunità di gustare un pezzo dell'inimitabile stile di vita di Andechs. Dalle antiche cantine del Monastero una specialità ad alta fermentazione, rinfrescante e naturalmente torbida, con un particolare aroma e un corpo pieno e morbido. Da intenditori di Weissbier.

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 | Weissbier

fermentazione | alta

gradazione alcolica | 5,5 % vol.

gradi plato | 12,3 %

attacco keg | scivolo

saturazione CO² | 6,2 gr./l

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

SCHEDA ORGANOLETTICA

aspetto | velato

colore | chiaro

unità di amaro | 17

temperatura di servizio | 6°



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