

Distel

BIRRA ARTIGIANALE DAL 1811

GERMANIA

KIEM

Philosophy of Beer

DISTEL LA ROSSA

Birra limpida dal colore rosso
ambrato. I malti Pilsner e Münchner
sono gli speciali ingredienti che
le conferiscono una leggera nota
caramellata dalla morbida e lunga
persistenza.

II MASTRO BIRRAIO

Roland Andre, il mastro birraio, sa
benissimo ciò che contraddistingue
una birra eccezionale da una buona
birra: l'artigianalità e l'altissima qualità
degli ingredienti nonché la sapienza
e il tempo di cui egli stesso dedica.
La sua filosofia: "In un'autentica birra
artigianale, qualità e piacere sono le
due facce della stessa medaglia!"



Più tempo al birraio, più gusto alla birra

LA GAMMA

LA BIONDA

LA ROSSA

LA WEIZEN NERA

LA TORBIDA

INDIA PALE ALE



SCHEMA PRODOTTO

categoria commerciale | birra artigianale

tipologia brassicola | birra ambrata

fermentazione | bassa

gradazione alcolica | 5,1 % vol.

gradi plato | 12,5 %

Ingredienti:

acqua, malto d'orzo – Pilsner e Münchner, luppolo aromatico – Hallertauer Perle, lievito – ceppi di lieviti speciali selezionati

SCHEMA ORGANOLETTICA

aspetto | brillante

colore | rosso ambrato

unità di amaro | 22

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