

Distel

BIRRA ARTIGIANALE DAL 1811

GERMANIA

KIEM

Philosophy of Beer

DISTEL LA WEIZEN NERA

Birra scura di frumento prodotta ad alta fermentazione in vasche aperte. Di aspetto superbo, naturalmente torbida e rinfrescante. I malti Pilsner, Münchner e il malto scuro caramellato le donano un corpo pieno e morbido con particolari note di banana e chiodi di garofano.

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

SCHEDA PRODOTTO

categoria commerciale | birra artigianale

tipologia brassicola | Weizen scura

fermentazione | alta

gradazione alcolica | 5,4 % vol.

gradi plato | 12,6 %

Ingredienti:

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

SCHEDA ORGANOLETTICA

aspetto | velato

colore | scuro

unità di amaro | 15

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