

Pyraser Kellerbier cl. 50

Keller | bottiglia cl. 50 (tappo a vite)



Informazioni

Descrizione: Naturale non filtrata, è denominata in Baviera “Kellerbier” ossia “Birra di Cantina”, la birra cruda per eccellenza. Ricca di profumi e sapori autentici, è piena di fragranza e leggermente frizzante perché contiene poca anidride carbonica.

Qualche parola sul marchio

Marchio storico di una piccola birreria indipendente situata a Pyras, nel cuore della Franconia, in Germania. Tutti gli ingredienti utilizzati per la produzione delle birre con questo marchio sono prodotti direttamente in questa fattoria ancora così tradizionale ma allo stesso tempo così tecnologicamente avanzata.

Grado plato: 11

Sapore: ricca di profumi e sapori autentici, piena di fragranza ma leggermente frizzante perché contenente poca anidride carbonica

Maturazione: a freddo per alcune settimane

Aroma: dolce con un lieve sentore fruttato (mela) e una nota erbacea

Schiuma: fine e persistente, con bollicine sottili e di colore ambrato

Formato: bottiglia cl. 50 (tappo a vite)

Colore: ambrato chiaro, torbido e opalescente (indice della sua naturalezza di birra non filtrata e non pastorizzata)

Fermentazione: bassa

Grado di amaro (IBU): 18

Grado Alcolico: 4,8

Temperatura di servizio: 8°-10°C

Stile: keller