



WEIHNACHTSBIER

SE QUESTA NON È TRADIZIONE...

Dal 1880, questa specialità di birra corposa viene prodotta una volta all'anno a Natale dai nostri mastri birrai secondo un'antica ricetta del monastero. Con un mosto originale particolarmente alto e un luppolo di aroma speciale, la "birra di Natale" si adatta meravigliosamente alla stagione invernale innevata. Che sia servita con biscotti di Natale freschi e tiepidi o con piatti sostanziosi, questa birra forte e corposa è una compagna perfetta e aggiunge un tocco di intimità a qualsiasi occasione.

MATERIE PRIME SELEZIONATE

100 % coni di luppolo, malto di orzo estivo a due file, lievito Alpirsbacher, acqua di sorgente della nostra riserva naturale di Glaswaldwiesen.

PROFILO DEL GUSTO

La schiuma bianca pura con bolle di medie dimensioni copre il corpo della birra, che brilla in un'intensa tonalità dorata. Il bicchiere è ricco di aromi di malto e miele di bosco, frutti, biscotti e un pizzico di erbe. Dopo una bella perlescenza, le erbe, avvolte in un corpo delicatamente pieno, svelano una piacevole amarezza. Il leggero gusto amarognolo finale è ben integrato e persistente.



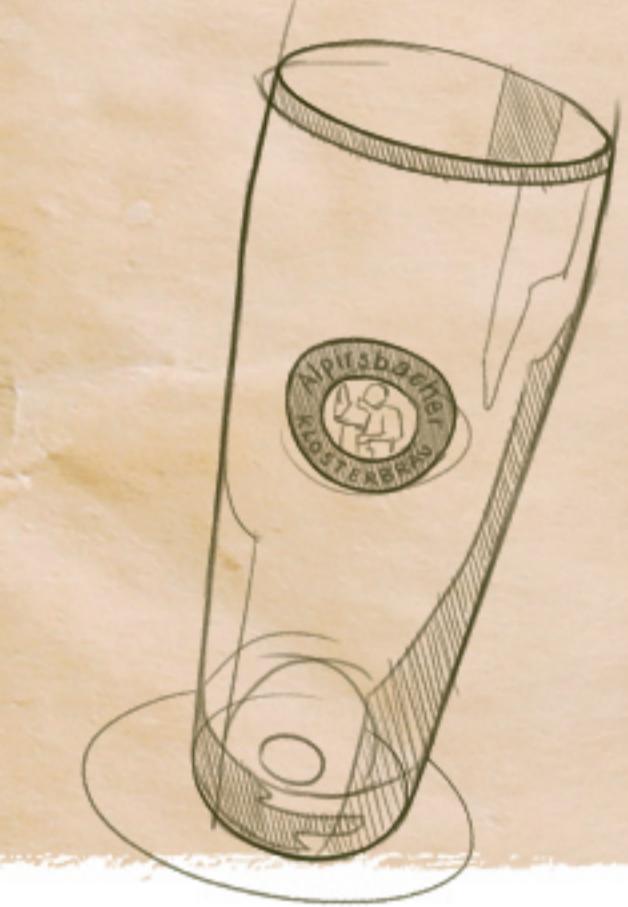
FESTLICH



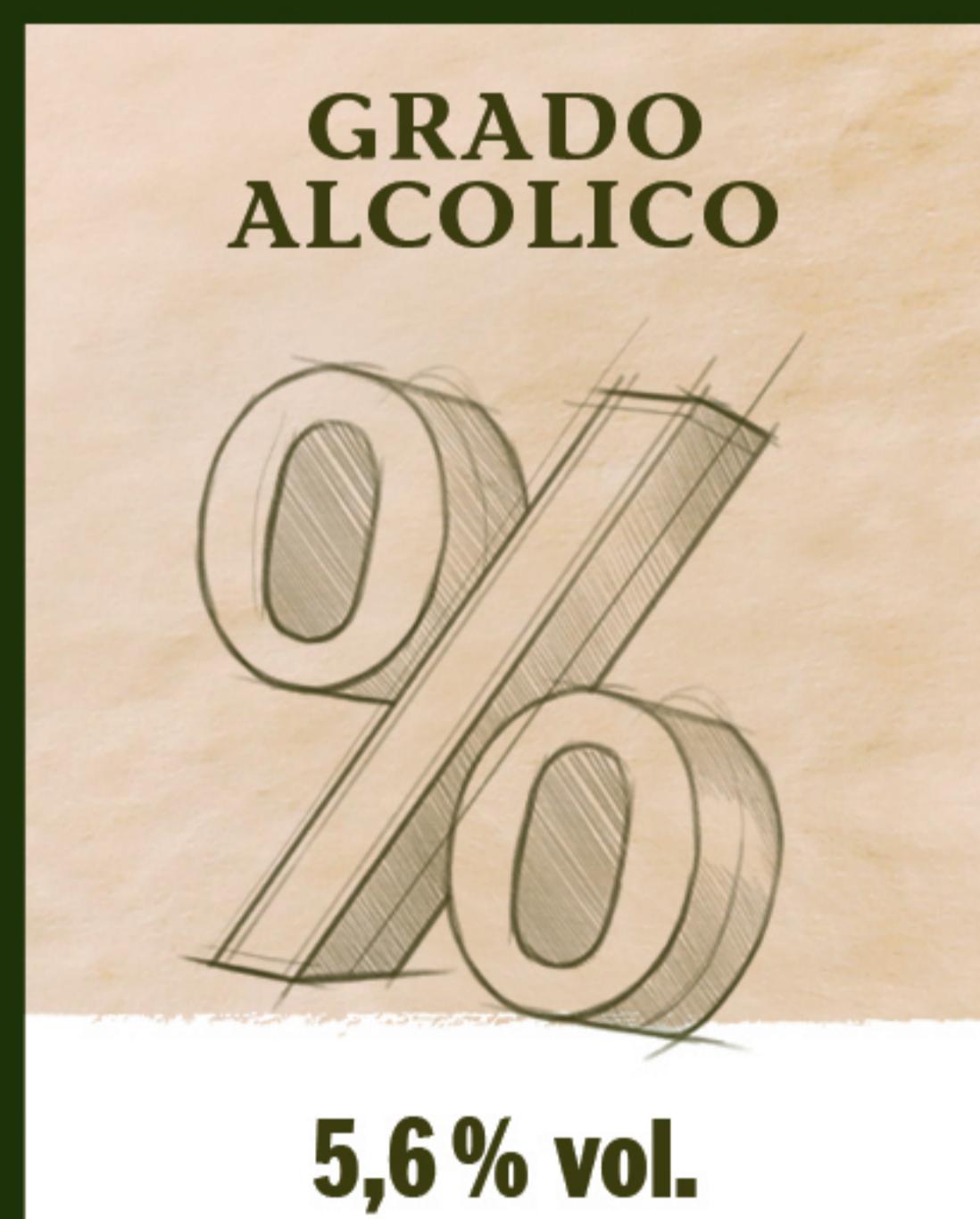
WEIHNACHTS BIER



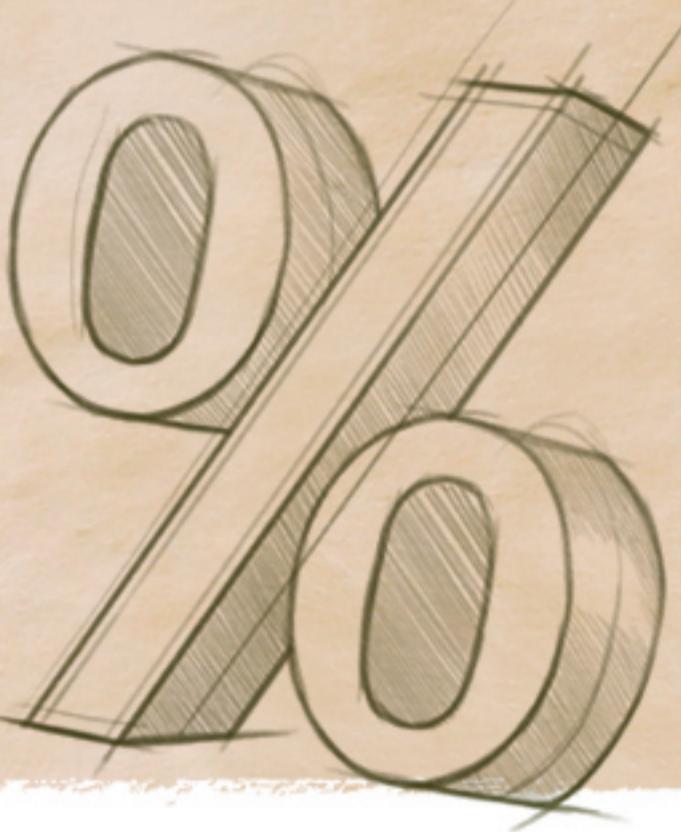
BICCHIERE
CONSIGLIATO



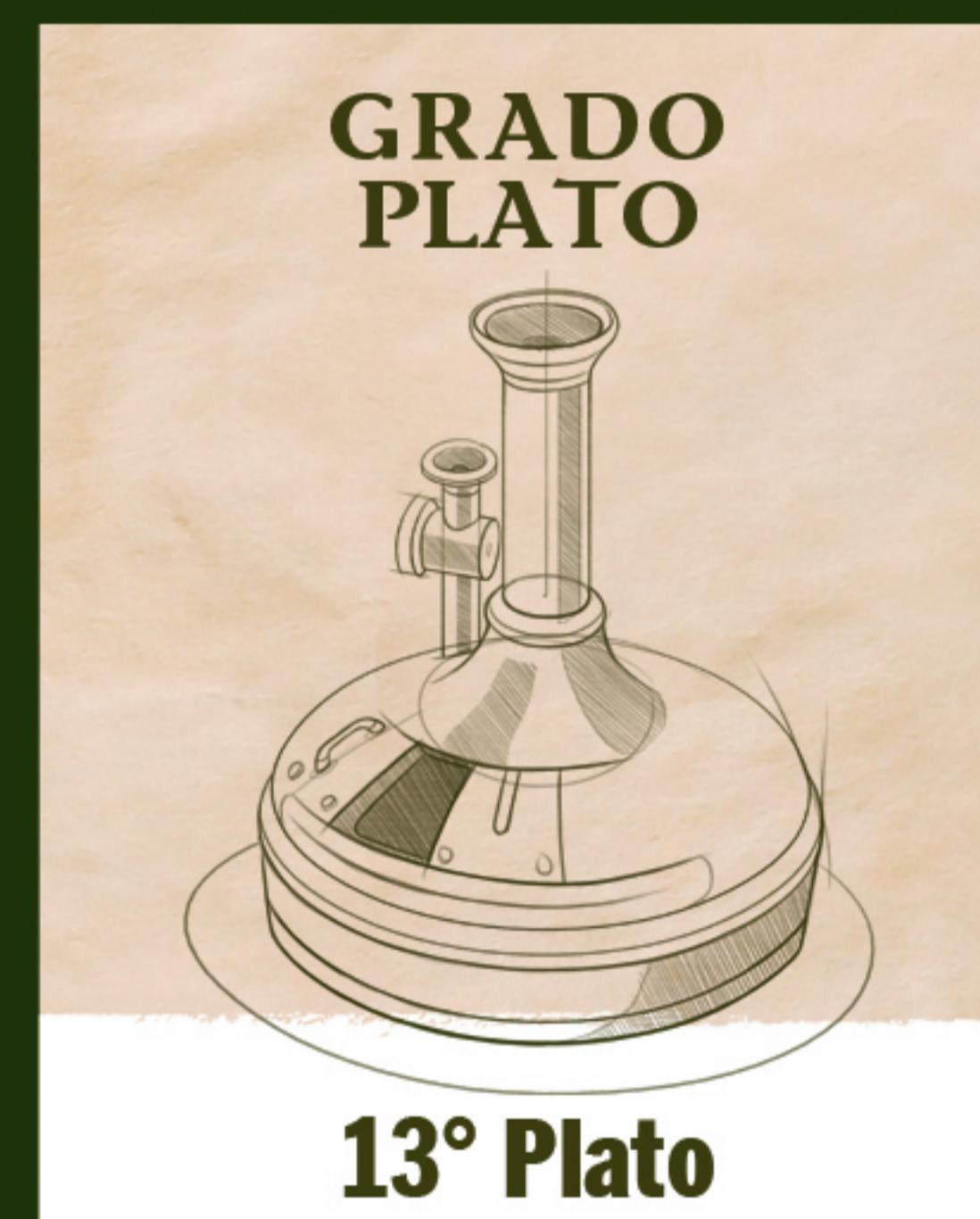
Bicchiere Willi



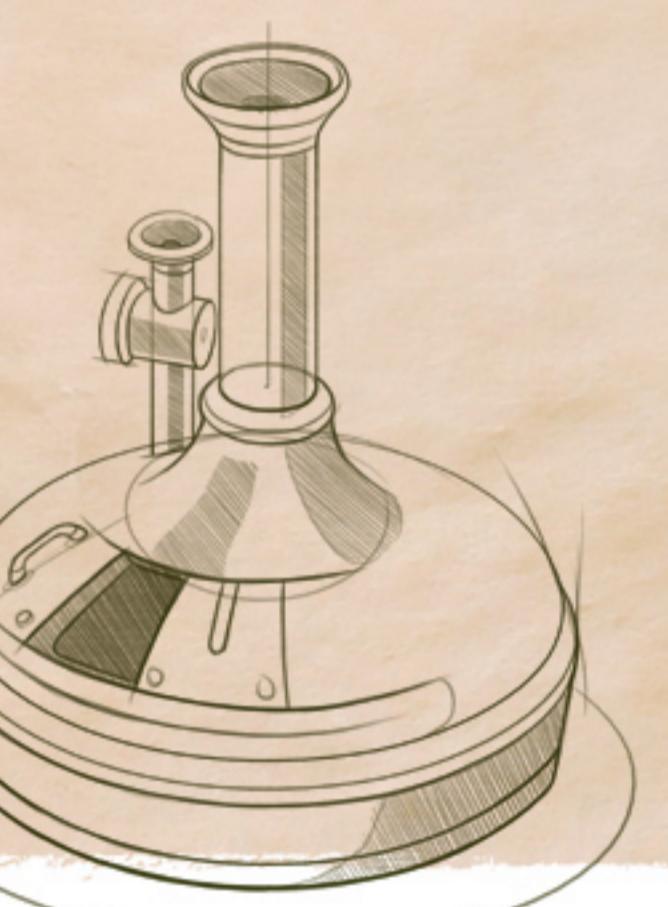
GRADO
ALCOLICO



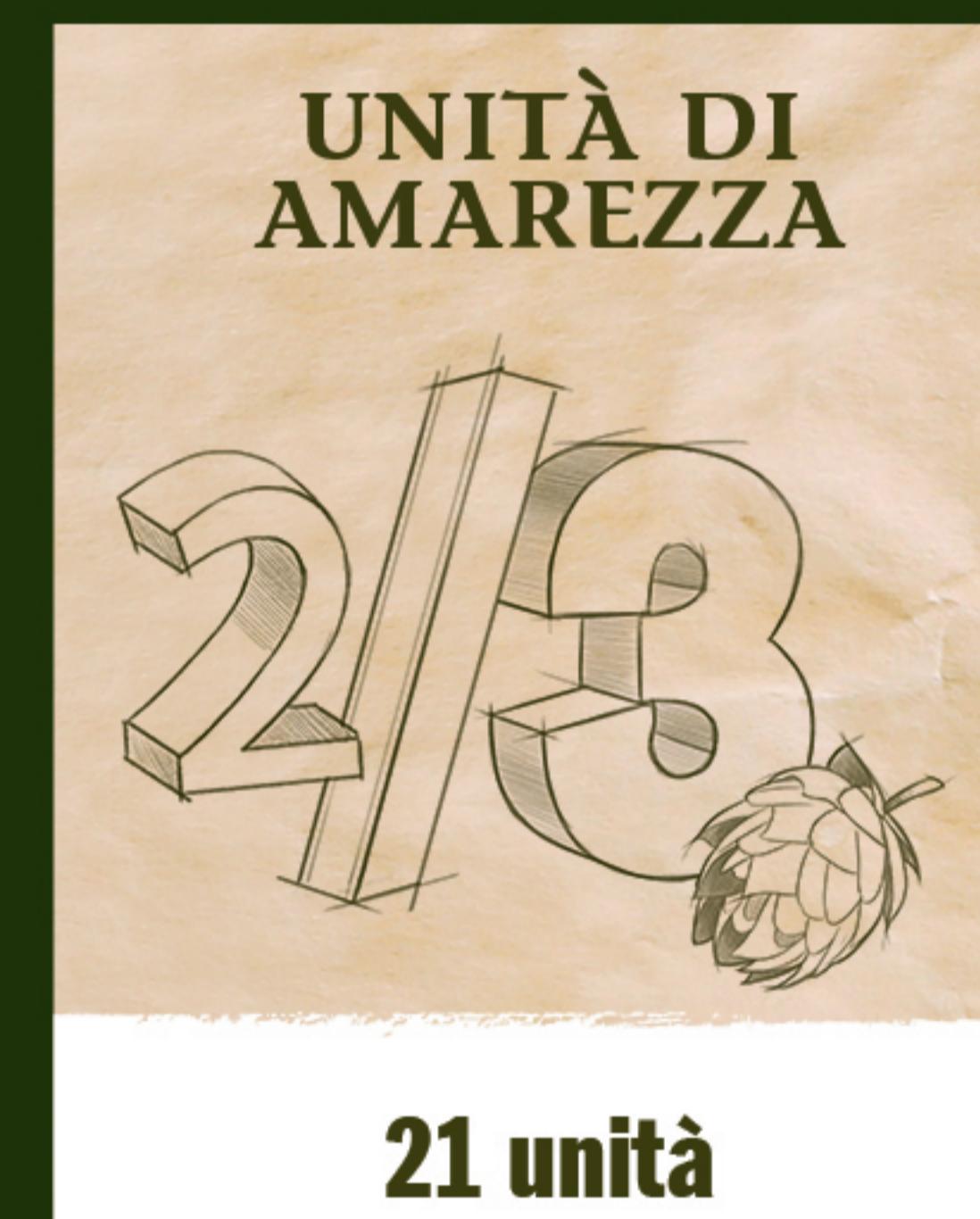
5,6 % vol.



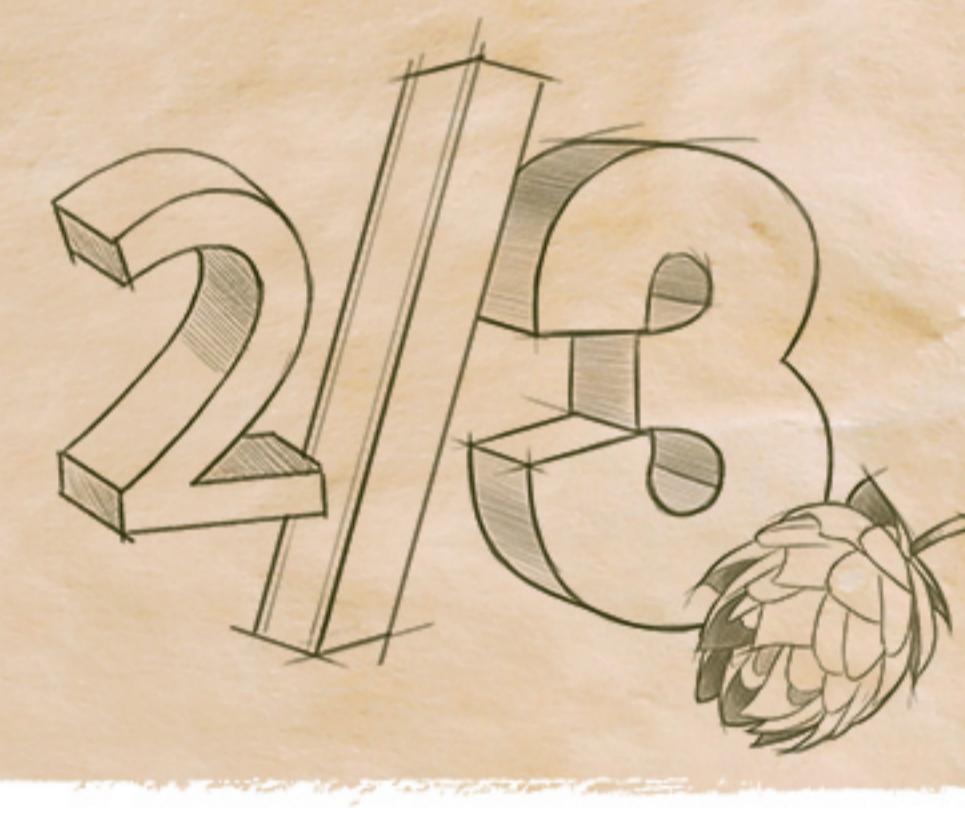
GRADO
PLATO



13° Plato



UNITÀ DI
AMAREZZA



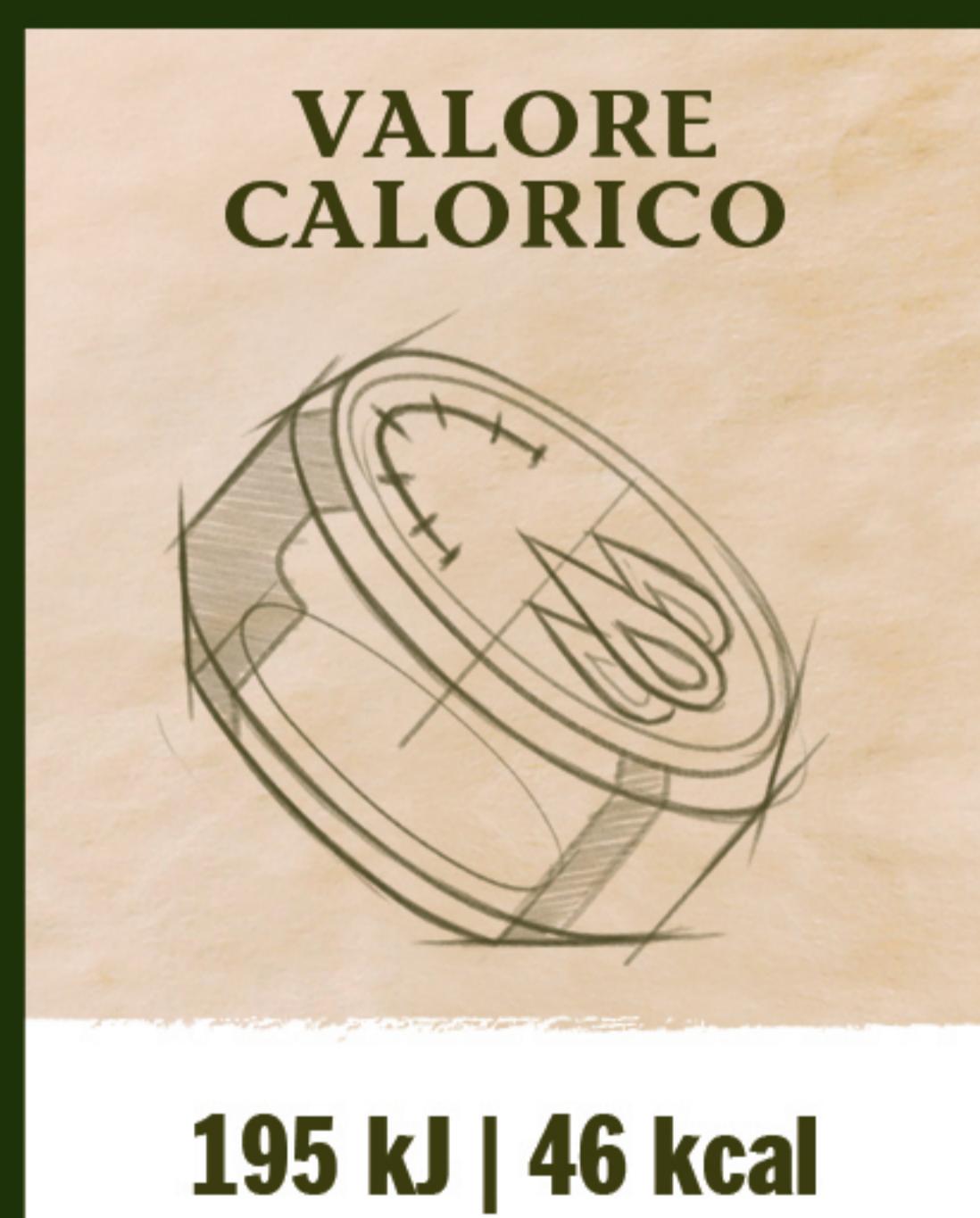
21 unità



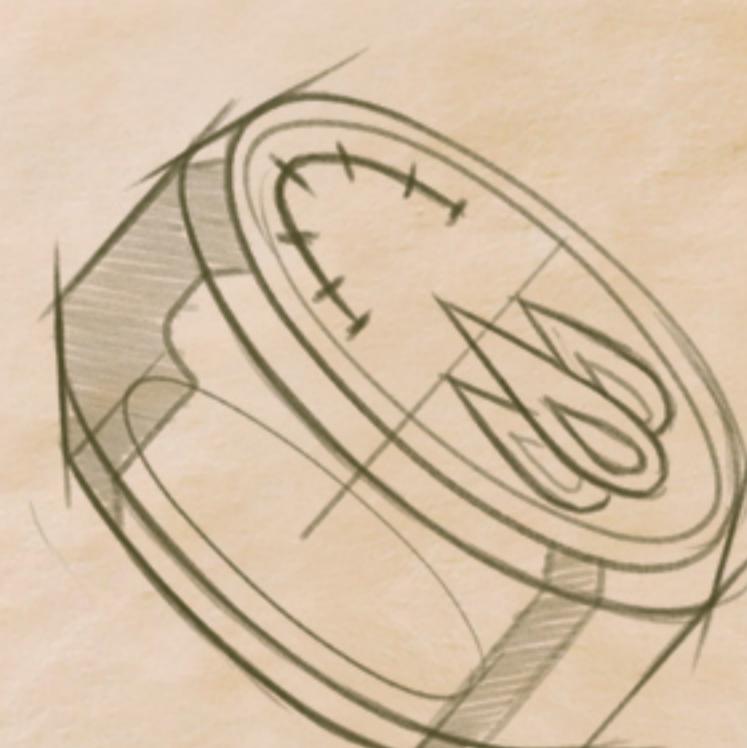
COLORE
DELLA BIRRA



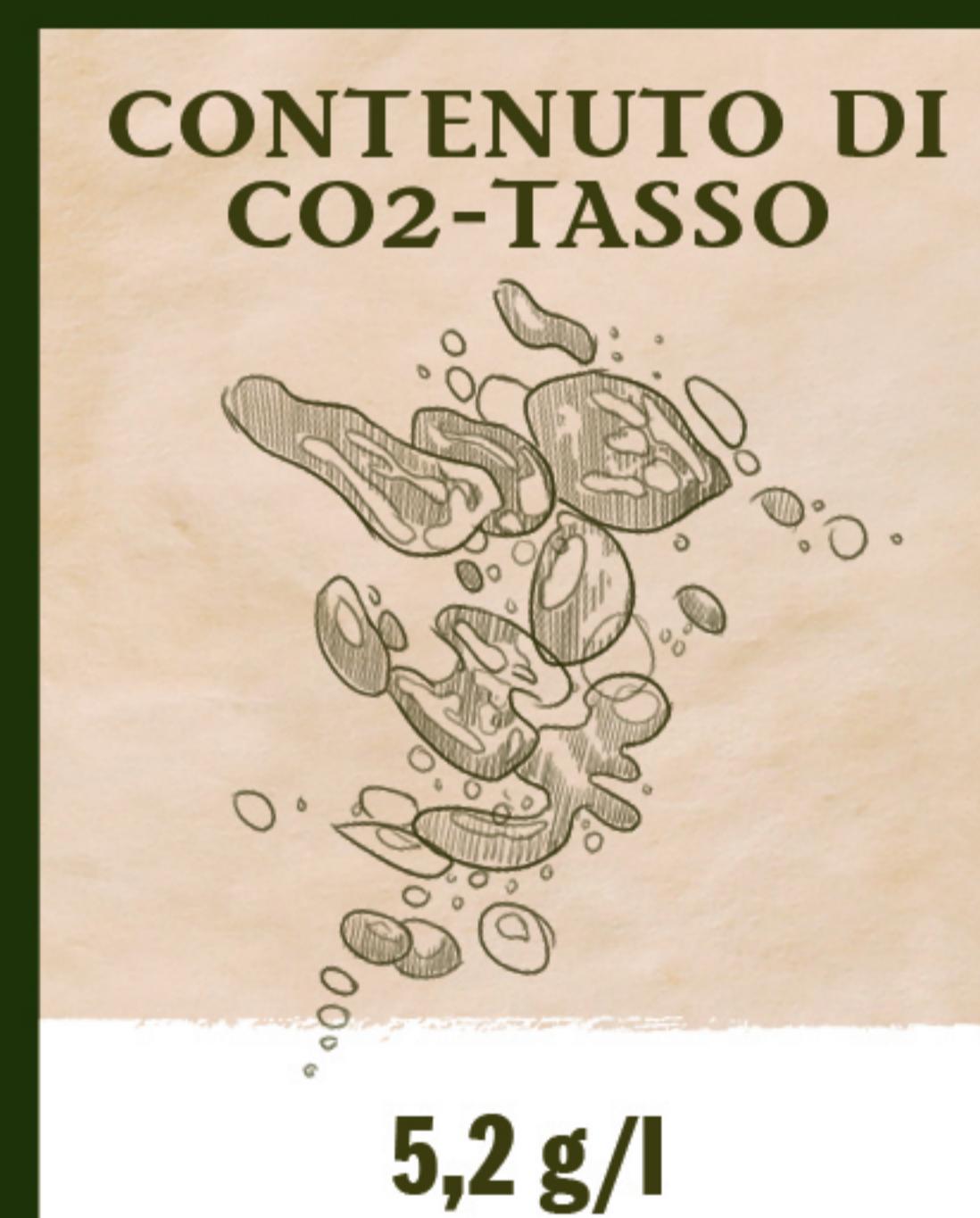
Dorato (12 EBC)



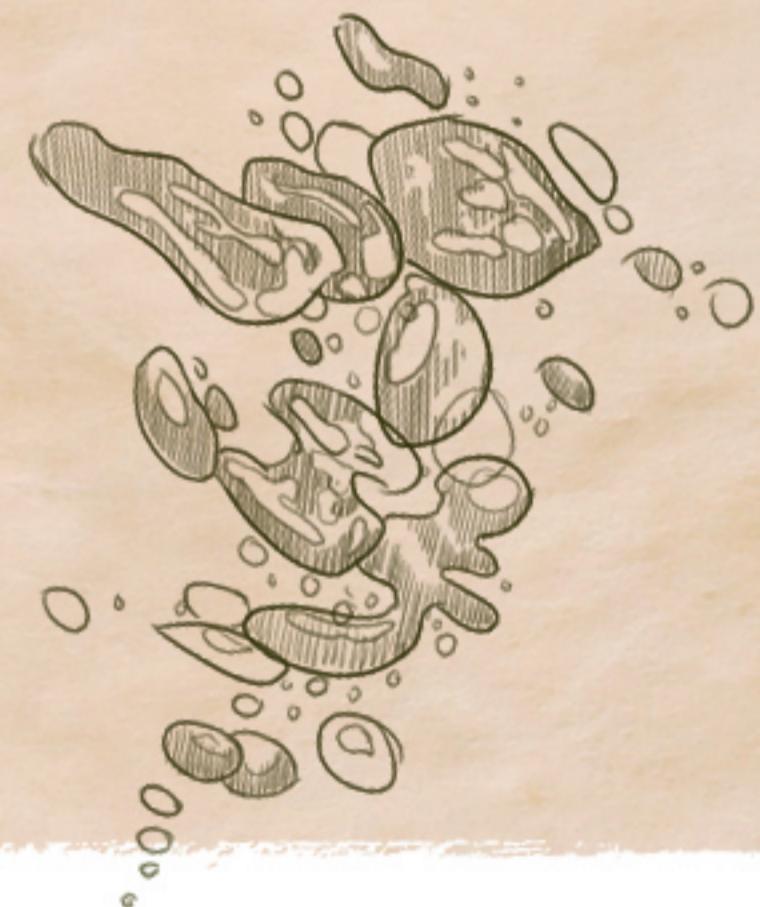
VALORE
CALORICO



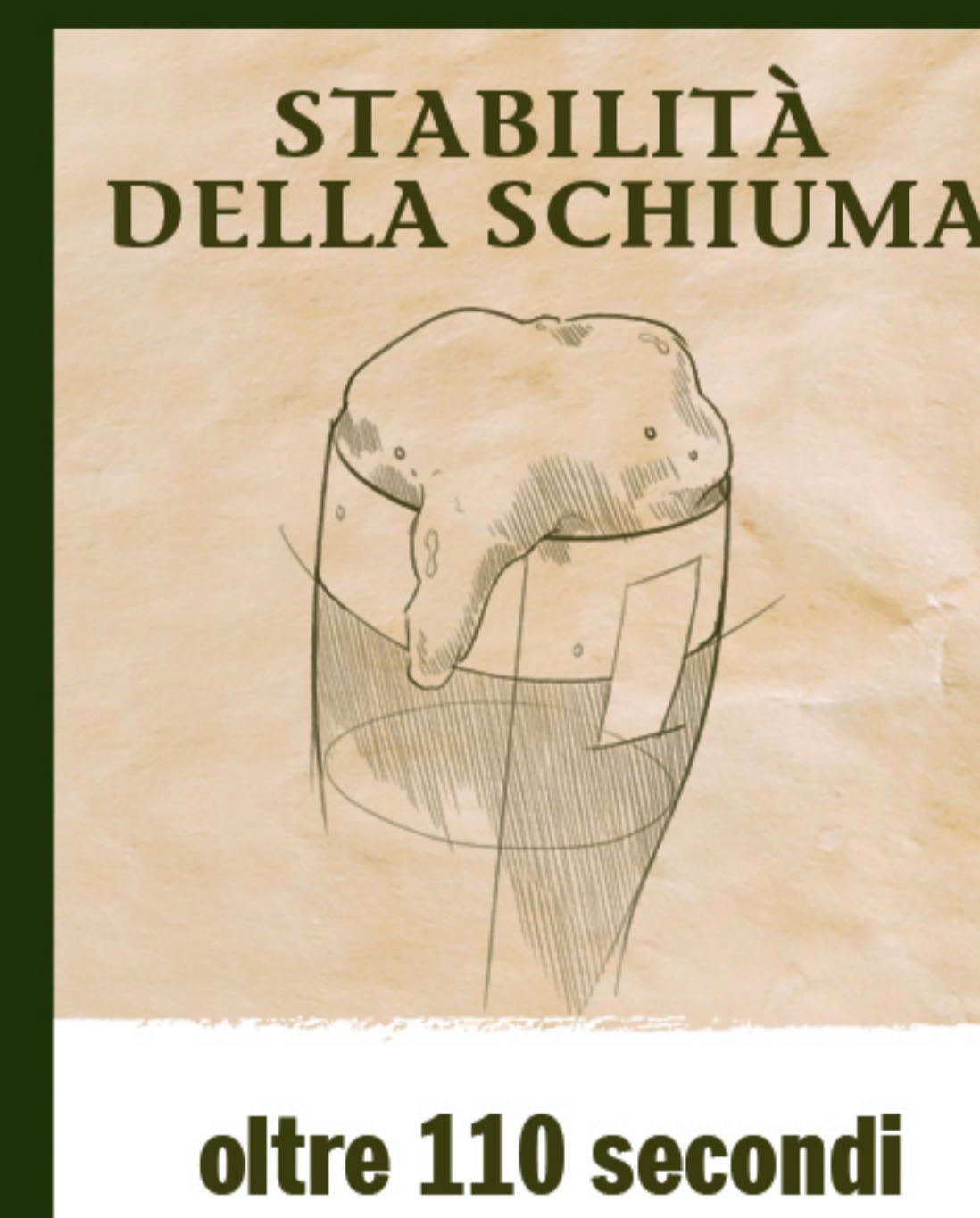
195 kJ | 46 kcal



CONTENUTO DI
CO2-TASSO



5,2 g/l



STABILITÀ
DELLA SCHIUMA



oltre 110 secondi

