Hasen Bräu Dunkler Hase

CARATTERISTICHE

Luogo d'origine: **AUGSBURG – BAVIERA**

Stile: **WEIZEN**

Fermentazione: **ALTA**

Grado alcolico: **5,2% vol.**

Grado sacc.: **11,8°**

Punto d'amaro: **12 IBU**

Temp. di servizio: **7/9°**

Saturazione: **5,4 g. CO2/l**

DESCRIZIONE E ABBINAMENTI

Scura dalla piacevole tonalità marrone, schiuma chiara molto persistente.
Aroma intenso con significanti sentori speziati e di frutta candita.
Gusto con intense note fruttate di liquirizia e caffè.
Ideale con carni arrosto, wurstel anche con senape, salmone, tonno, pizze anche leggermente piccanti

OLTRE 500 ANNI DI PUREZZA E AUTENTICITÀ

Nel 1143, il consiglio di Augusta aveva emanato il suo Editto di Purezza: per la produzione della birra, solo acqua, malto, luppolo e frumento. Era dunque birra di qualità quella che, nel 1464, il Mastro Birraio Ulrich Alpersofer faceva bollire, in grandi botti "Ai Tre Bicchieri" che divenne ben presto il birrificio più famoso della città. Quando nel XVIII secolo il Mastro Birraio Martin Eberle, inciampò e cadde inseguendo una lepre, il locale prese il nome diHasen Bräu, cioè "Birrificio della lepre". Cominciò così il periodo più attuale della storia di un birrificio in cui tradizione e moderne tecnologie convivono perfettamente, nel nome della qualità. La purezza dell'acqua di fonte, la genuinità di cereali provenienti soltanto dalla Baviera e della Svevia e il sapore del pregiatoluppolo dell'Hallertau fanno della birra Hasen una specialità rinomata in tutto il mondo. Più volte premiata per la sua qualità, è apprezzata soprattutto per il gusto raffinato e pulito.

NON FILTRATA COME DA TRADIZIONE

Una ricetta tramandata di generazione in genera-zione con dedizione e cura artigianale utilizzando materie prime rigorosamente selezionate.