

# Hasen Bräu Extra

## CARATTERISTICHE

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

Stile: **EXPORT**

Fermentazione: **BASSA**

Grado alcolico: **5,3% vol.**

Grado sacc.: **12,2°**

Punto d'amaro: **18 IBU**

Temp. di servizio: **7/9°**

Saturazione: **5,0 g. CO2/l**

## DESCRIZIONE E ABBINAMENTI

Bionda giallo oro brillante, schiuma bianca, intensa e persistente.

Aroma ricco, lieviti, frutta, arancia, mela verde, susina, cereale, erbe aromatiche, salvia e menta.

Gusto dolce, complesso, cremoso, luppolato al punto giusto per un perfetto equilibrio dei vari sentori. Persistenza prolungata.

Ottima con pesce alla griglia e fritto misto, carni bianche, arrosto o alla piastra, pasta al ragù, piatti delicati, formaggi di media stagionatura. Ideale con pizze semplici.



## 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 di Hasen 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 pregiato luppolo 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.

## L’ESPERIENZA E LA PASSIONE SI SENTONO

Una birra export morbida dal gusto abboccato e rotondo con raffinate note di malto ed una ottima persistenza.