

Norbertus Kellerbier 5.3°

CARATTERISTICHE:

Luogo d'origine: **KEMPTEN - GERMANIA**

Stile: **LAGER NON FILTRATA / KELLER**

Fermentazione: **BASSA**

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

Grado sacc.: **12,3°**

Punto d'amaro: **22 IBU**

Temp. di servizio: **6/8°**

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

NON FILTRATA SECONDO LA TRADIZIONE

Norbertus Kellerbier è una lager non filtrata a bassa fermentazione. L'aspetto è biondo intenso, torbido tipico della birra di cantina, con una pastosità particolare ed è caratterizzata da una ricca presenza di vitamine sali minerali. Norbertus Kellerbier è prodotta solo con acqua, malto e luppolo secondo l'Editto della Purezza del 1516.

DESCRIZIONE E ABBINAMENTI

Bionda giallo dorato, torbida, con schiuma bianca, fine e persistente.
Aromi floreali, speziati e fruttati, agrumi, lieviti, frutta esotica, mango, ananas. Leggero sentore di fumo.
Dolce, cremosa, ricca, ampia, agrumi, lascia la bocca pulita, note speziate e buona persistenza gustativa.
Ottima come aperitivo, si abbina con vellutate di verdure, carciofi crudi, carni bianche, calamari grigliati, pizze di verdura e salumi anche piccanti.

