



## FRANZISKANER 0.50

Birra di frumento chiara torbida dal moderato contenuto di anidrite, dal gusto frizzante, amarognolo, acidulo, fruttato. L'aroma floreale e speziato, il colore chiara, naturalmente velata per il lievito. Viene prodotta con malto d'orzo, luppolo, lievito ad alta fermentazione ed acqua, secondo un'antica ricetta bavarese.

La Franziskaner Weissbier racchiude in sé tutta la freschezza delle Alpi: la sua freschezza e leggerezza, il suo sapore tipico del frumento dona agli amanti della birra un'esperienza di gusto sempre diversa ed un piacere sempre nuovo.

La Franziskaner è stata fondata nel 1363 e rimane una delle più antiche fabbriche di birra della Germania. Il nome deriva dal fatto che l'edificio originale della birreria venne eretto nei pressi di un monastero dell'ordine dei frati francescani.

Questa birra ad alta fermentazione, si presenta con un colore giallo dorato leggermente velato ed una schiuma bianca, abbondante e persistente. In bocca mostra un corpo leggero, un gusto lievemente amaro ed un aroma di lievito che si chiude in un finale secco e fruttato.