



ORIGINAL LANDBIER ZWICK'L

Stile: Kellerbier

Aspetto: di colore dorato con riflessi ambrati, l'evidente velatura è la conseguenza della mancanza di filtrazione, effervescenza delicata e prolungata.

Olfatto: note vegetali e maltate con aroma di miele e sfumature delicate di lievito.

Gusto: un carattere fresco, pieno ed equilibrato, evidenzia un corpo rotondo ed un buon equilibrio fra i toni caldi del malto e l'erbaceo del luppolo.

Note Generali: specialità di antica tradizione delle birre «di cantina», cruda, naturale e non filtrata. Un tempo questa birra era prerogativa ed esclusiva dei mastri birrai che avevano il privilegio di poter dare il primo sorso dalle botti ancora integre, ove era appena terminata la fermentazione. Venendo poi richiuse con il caratteristico tappo di legno chiamato Zwick'l.

Abbinamento: bruschette, crostini, pasta fresca all'italiana, carni gustose ai ferri, frittura di pesce azzurro, frutta e pasticceria secca.

BIRRA ARTIGIANALE, PRODOTTA SECONDO L'EDITTO DI PUREZZA DEL 1516* – Bottiglia da 0,5 lt. - Alc./Vol. 5,3%

*esclusivamente con: acqua, malto d'orzo, lievito e luppolo

