


Birra fusto HACKER WEISS



.....
NAZIONE:GERMANIA 

CONTATTI

 0875/751430

 Info@ carpinelli.it

 Ww3. carpinelli. It



DETTAGLI:
GRADAZIONE: 5,5%
FERMENTAZIONE:BASSA
STILE:KELLER
COLORE:AMBRATO
codice B0104
fusto : 20 lt PARTY

GUSTO:Il suo colore è giallo opaco, è torbida, la schiuma è soffice e molto persistente. L'aroma è dolce e leggermente fruttato. Crosta di pane, cereale, lievito, pieno, fruttato leggero.

STORIA:HACKER-PSCHORR

Il 1417 è l'anno in cui fu fondato il Birrificio Hacker Pschorr a Monaco di Baviera, e questa fu la prima birra ad essere prodotta. Si tratta di una specialità non filtrata, che si presenta con il classico colore giallo opaco e torbido a causa dei lieviti rimasti in sospensione. La schiuma è splendidamente cremosa e compatta, e lascia trapelare gli inconfondibili aromi fruttati, dolci, come di pane appena sfornato. Al palato non tradisce e si conferma eccelsa, sprigionando note di frutta e spezie, con la pastosità e la robustezza tipiche accompagnate da un tocco leggero e rinfrescante. Un must per gli intenditori, ottima accompagnata con piatti di carne alla griglia, ma anche pizza o frittura di pesce.



CARPINELLI3
GROSSISTI DA 3 GENERAZIONI