

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

futo : 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 fritture di pesce.



CARPINELLI³

GROSSISTI DA 3 GENERAZIONI