

EKU FEST BIER (alla spina)

Eku

Descrizione Complessiva

Kulmbach è un animamente riconosciuta come la Città della Birra, un luogo dove questo nettare prende corpo e dove ogni angolo è dedicato alla produzione brassicola. Questo carattere così orientato alla produzione birraia prende corpo durante la Bierwoche la settimana della birra kulmbach, una speciale festa nata per celebrare l'inizio del nuovo anno birraio. La Eku Fest è la birra prodotta per la festa della birra di Kulmbach, è una birra speciale, aromatica e gradevole, con un aroma di luppolo amarognolo. L'anima di questa birra è anche l'anima degli abitanti di Kulbach, forte, schietta e sincera. Birra dal colore oro chiaro, schiuma fine e compatta, si abbina perfettamente a paste con sughi importanti, anche ragù di carne, carni rosse sia grigliate che in umido, pesci grigliati. Formaggi stagionati vaccini. Birra a bassa fermentazione.

Colore

Oro carico



Profumo

aromatica con netto sentore di luppolo



Sapore

gradevole e amarognolo



Abbinamenti Gastronomici

Si abbina perfettamente a paste con sughi importanti, anche ragù di carne, carni rosse sia grigliate che in umido, pesci grigliati. Formaggi stagionati vaccini.



Malto/Luppolo

malto tedesco, luppolo bavarese ed estratto di luppolo.



Contenuto Alcolico

5,40% in vol.



Temp. Servizio °C

6 - 8



SLOEBER ROSSA (alla spina)

Sloeber

Descrizione Complessiva

Appartiene alla categoria delle birre chiare forti, ad alta fermentazione. E' una birra di degustazione potente e piena di carattere con un'aroma raffinato e un gusto sublime. Prodotta nella versione rossa solo in fusto, questa birra belga dal color ambrato limpido e brillante, e della schiuma fine, sprigiona una personalità senza pari. Servita nel particolare bicchiere, rilascia aromi leggermente fruttati e speziati, mentre al palato dà il meglio di sé con un corpo delicato nonostante il grado alcolico, pervadendo la bocca con note caramellate e fruttate inizialmente, che si esauriscono in un amaro sostenuto ma non invadente. Un appuntamento immancabile, specialmente se accompagnata con sughi di carne o con formaggi freschi.

Colore

Rossa Ambrata



Profumo

fruttato e delicato



Sapore

dolce con retrogusto amaro



Abbinamenti Gastronomici

Si abbina perfettamente con carni rosse, primi piatti piccanti e saporiti e formaggi.



Malto/Luppolo

doppio malto belga



Contenuto Alcolico

7,50% in vol.



Temp. Servizio °C

6 - 8



ENAME ABBAZIA ABBAYE TRIPEL

Ename Abbazia

Descrizione Complessiva

Birra dall'elevato tenore alcolico e dal gusto secco. Evidenzia un bel colore dorato carico. Curiosa la sfumatura dolciastria, cortissima a livello di retrofatto, dato che in bocca, a temperatura di servizio (12-14 gradi) il sapore dolce prevale su tutto il resto. Ciò nonostante è notevolmente rinfrescante e assai digestiva.

Si abbina ottimamente con gli affettati grassi, tipo salame, lardo o pancetta, il loro elevato tenore alcolico aiuta a sciogliere i grassi, ed il loro corpo strutturato si accompagna a carni grasse. Una buona unione è anche quella con le carni in umido magari marinate con la birra, oppure con arrosti.

Contenuto alcolico 8,50 % in vol.

Colore

dorato carico



Profumo

dolciastro



Sapore

gusto secco con sfumatura dolciastria,



Abbinamenti Gastronomici

frutta rossa, pesce, volatili, formaggi



Malto/Luppolo

doppio malto belga



Contenuto Alcolico

8,50% in vol.



Temp. Servizio °C

12 - 14



SLOEBER IPA 33cl

Sloeber

Descrizione Complessiva

La tipologia di birra IPA o Indian Pale Ale è nata in Inghilterra nel XIX secolo. Per far sì che la birra nelle colonie d'oltremare in India arrivasse in Inghilterra in buono stato di conservazione, si pensò di aggiungere una quantità supplementare di luppolo. Era nata l'IPA! Oggi anche il resto del mondo è appassionato del gusto amaro e di luppolo di questa tipica Indian Pale Ale. Sloeber IPA contiene quattro tipi di luppolo: Magnum, Citra, Amarillo e Simcoe. Il risultato? Una birra rinfrescante, dal gusto amaro di luppolo e con un aroma fruttato, estremamente accessibile! Gradazione Alc. 7,50% in vol

Colore

ambrata



Profumo

Fruttato (albicocca, pompelmo, agrumi) e di luppolo.



Sapore

Rinfrescante, fruttato (albicocca, pompelmo, agrumi), nessun gusto amaro che sovrasta.



Abbinamenti Gastronomici

piatti saporiti e speziati



Malto/Luppolo

4 Luppoli: Magnum, Citra, Amarillo e Simcoe



Contenuto Alcolico

7,50% in vol.



Temp. Servizio °C

5 - 6



LAUTERBACHER NATUR WEIZEN 50cl

Lauterbacher

Descrizione Complessiva

La prima birra di frumento che venne prodotta a Lauterbach, in Baviera, nel 1889. Ancora oggi, Lauterbacher Natur Weizen è un prodotto molto speciale. Naturalmente torbida, gustosa e dorata, come amava bere l'agricoltore di Lauterbach.

Weizen naturalmente torbida, alta fermentazione

Colore

giallo torbido, ambrato



Profumo

frumento fermentato



Sapore

Naturalmente fresca, torbida, piacevolmente fruttata e non troppo dolce.



Abbinamenti Gastronomici

carne bianche e rosse, carne alla griglia e hamburger



Malto/Luppolo

malto frumento e orzo



Contenuto Alcolico

5,30% in vol.



Temp. Servizio °C

5 - 6



LAUTERBACHER BROTZEITBIER 50cl

Lauterbacher

Descrizione Complessiva

Lauterbacher Brotzeitbier ideale per uno spuntino bavarese!

Naturale, gustosa, con i piedi per terra, come amava bere il contadino di Lauterbach. Chiara e dorata, con rinfrescanti luppoli Hallertau.

Lager tradizionale, bassa fermentazione.

Colore

chiara dorata



Profumo

grano maturato al sole, erba appena falciata e fiori estivi



Sapore

fiori di luppolo e note agrumate



Abbinamenti Gastronomici

carne bianca e rossa, carne alla griglia e hamburger



Malto/Luppolo

malto d'orzo e luppolo tedesco



Contenuto Alcolico

5,10% in vol.



Temp. Servizio °C

5 - 6

