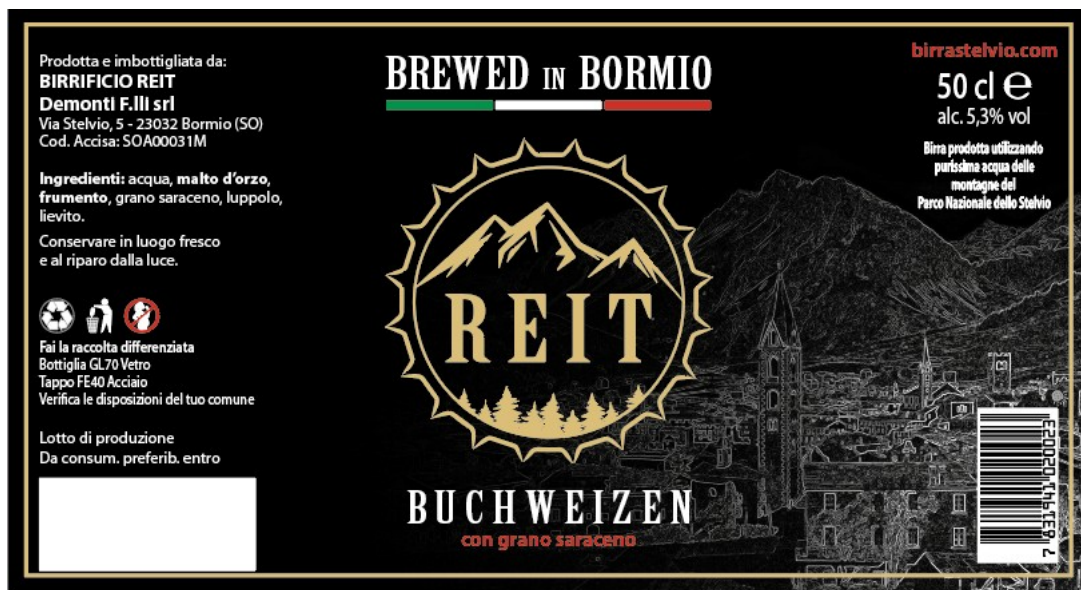




BIRRA REIT WEIZEN



Produttore

BIRRIFICIO REIT

Nazionalità

Italia

Stile

Weizen

Grado alcolico

5.3 %

Formati

Polykeg 20 L
Bottiglia 0,5 L

Attacco fusto

Tipo S (baionetta)

BIRRA ARTIGIANALE NON FILTRATA

Con grano Saraceno Valtellinese

Birra di frumento tedesca, un distinto carattere del lievito che produce sentori di banana e chiodi di garofano, secondo la tradizione tedesca almeno il 50% dei cereali impiegati deve essere frumento, noi abbiamo aggiunto anche il tipico grano saraceno Valtellinese, fornito dal Molino Tudori di Teglio.

Aroma: domina la presenza di fenoli ed esteri fruttati (tipicamente banana), cereale ben marcato.

Luppolatura da bassa a nulla.

Aspetto: colore ramato brillante, torbida, con caratteristica schiuma molto densa e persistente.

Gusto: delicato, di pane o granaglie. La luppolatura molto bassa. Al palato è ben arrotondata e gustosa, la percezione di dolcezza è dovuta all'assenza di amaro da luppolo.

La particolare dolcezza della birra Weizen la rende adatta ad essere abbinata, ai delicati piatti di carne bianca e al pesce.

La sua frizzantezza aiuta a ripulire il palato mangiando salumi e carni grasse.