



Kloster Tucher Weiere

NUNC EST BIBENDUM*

*Ora si deve bere!

LA TRADIZIONE BENEDETTINA DAL 1119





Trova la tua scheda di degustazione

EXPORT DUNKEL 5°

- Marrone, limpida, con schiuma beige fine e persistente.
- Aroma di lieviti evoluti, malto tostato, frutta matura e secca, cioccolato e con sentori agrumati.
- Gusto dolce, intenso, complesso ed equilibrato, polvere di caffè, cioccolato e liquirizia. Buona persistenza retrogustativa con note finali acidule.
- Indicata per primi piatti di pasta e minestre di verdure, quiche di verdura, carne bianca e pesce arrosto ed in umido. Ottimo abbinamento con piatti semplici come focacce, salsiccia, wurstel, bacon e lardo.

LA TRADIZIONE BIRRARIA BENEDETTINA DAL 1119

Nel monastero di Scheyern, i monaci producevano birra seguendo il principio dell'ordine benedettino: **ora et labora**. Ancora oggi il monastero è attivo in molteplici attività legate alla terra, all'educazione scolastica, all'ospitalità oltre alla produzione di birra. Pochi anni prima della fondazione, **la suora benedettina Hildegard von Bingen**, esperta erborista, aveva codificato **l'utilizzo del luppolo** nella produzione della birra per le sue doti stabilizzanti e antiossidanti. Degli oltre 300 monasteri tedeschi che producevano birra nel medioevo, Kloster Scheyern è la terza più antica birreria ancora attiva. La birra era nota come **"pane liquido"** per le sue proprietà nutritive da cui il motto legato al monastero: **"Nunc est bibendum"** (ora si deve bere). Le birre Kloster Scheyern nascono dalle ricette tradizionali sotto la supervisione dei monaci ma sempre secondo **l'Editto della Purezza del 1516** solo con acqua, malto e luppolo.



UNA LAGER DALLA NOTEVOLE PERSONALITÀ

Birra Lager della sottofamiglia delle Export Dunkel, colore scuro, marrone, **particolarmente ricca di gusto** con aromi consistenti, una buona persistenza e note sia acidule che dolci.

● 1072 BOTTIGLIA 0,50 l - Cartone da 20 bott.

○ Luogo d'origine: SCHEYERN (Baviera)	○ Grado sacc.: 12,3°
○ Stile: EXPORT DUNKEL	○ Punto d'amaro: 16 IBU
○ Fermentazione: BASSA	○ Temp. di servizio: 8/9°
○ Grado alcolico: 5% vol.	○ Saturazione: 5,0 g. CO₂/l

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40 - 16152 Genova - Tel. 010 650 94 59 r.a.
Fax 010 650 94 73/72 - info@radeberger.it - www.radeberger.it



Trova la tua scheda di degustazione

WEISSE HELL 5.2°

- Bionda, giallo dorata, velata, con schiuma bianca, fine e molto persistente.
- Aroma di lieviti, pane fresco, susina, mela e leggeri sentori speziati.
- Gusto dolce, ben equilibrata, leggermente acidula, con note fruttate di banana, ciliegia e speziate di chiodi di garofano. Ottima e gradevole persistenza gustativa lasciando la bocca perfettamente pulita.
- Abbinabile a tutti i piatti non troppo elaborati, minestra di verdure, carni bianche e pesce alla piastra, affettati non piccanti e pizze alle verdure.

Luogo d'origine: SCHEYERN (Baviera)	Grado sacc.: 11,8°
Stile: HEFEWEIZEN	Punto d'amaro: 12 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 7/8°
Grado alcolico: 5,2% vol.	Saturazione: 6,2 g. CO₂/l

LA TRADIZIONE BIRRARIA BENEDETTINA DAL 1119

Nel monastero di Scheyern, i monaci producevano birra seguendo il principio dell'ordine benedettino: **ora et labora**. Ancora oggi il monastero è attivo in molteplici attività legate alla terra, all'educazione scolastica, all'ospitalità oltre alla produzione di birra. Pochi anni prima della fondazione, **la suora benedettina Hildegard von Bingen**, esperta erborista, aveva codificato **l'utilizzo del luppolo** nella produzione della birra per le sue doti stabilizzanti e antiossidanti. Degli oltre 300 monasteri tedeschi che producevano birra nel medioevo, Kloster Scheyern è la terza più antica birreria ancora attiva. La birra era nota come **"pane liquido"** per le sue proprietà nutritive da cui il motto legato al monastero: **"Nunc est bibendum"** (ora si deve bere). Le birre Kloster Scheyern nascono dalle ricette tradizionali sotto la supervisione dei monaci ma sempre secondo l'**Editto della Purezza del 1516** solo con acqua, malto e luppolo.



BIRRA DI FRUMENTO FRESCA E LEGGERA

Weisse, non filtrata di grande personalità, presenta una **particolare ricchezza di aromi** che la rende gradevole e con un buon equilibrio gustativo.

1083 BOTTIGLIA 0,50 l - Cartone da 20 bott.

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40 - 16152 Genova - Tel. 010 650 94 59 r.a.
Fax 010 650 94 73/72 - info@radeberger.it - www.radeberger.it



Trova la tua scheda di degustazione

LA TRADIZIONE BIRRARIA BENEDETTINA DAL 1119

Nel monastero di Scheyern, i monaci producevano birra seguendo il principio dell'ordine benedettino: **ora et labora**. Ancora oggi il monastero è attivo in molteplici attività legate alla terra, all'educazione scolastica, all'ospitalità oltre alla produzione di birra. Pochi anni prima della fondazione, **la suora benedettina Hildegard von Bingen**, esperta erborista, aveva codificato **l'utilizzo del luppolo** nella produzione della birra per le sue doti stabilizzanti e antiossidanti. Degli oltre 300 monasteri tedeschi che producevano birra nel medioevo, Kloster Scheyern è la terza più antica birreria ancora attiva. La birra era nota come **"pane liquido"** per le sue proprietà nutritive da cui il motto legato al monastero: **"Nunc est bibendum"** (ora si deve bere). Le birre Kloster Scheyern nascono dalle ricette tradizionali sotto la supervisione dei monaci ma sempre secondo l'**Editto della Purezza del 1516** solo con acqua, malto e luppolo.



UNA BIRRA DI FRUMENTO PIACEVOLE

Weisse Dunkel, non filtrata, caratterizzata da **riflessi rosso scuro** e da sentori interessanti che offrono buona persistenza con note finali di liquirizia.

WEISSE DUNKEL 5.2°

- Ambrata, scura, velata, con schiuma beige, fine e molto persistente.
- Aroma intenso, con sentori di frumento, frutta candita, albicocca, spezie come pepe e cannella.
- Gusto dolce, delicato, con buona acidità, con note di arancia amara, frutti di bosco e banana. Buona persistenza gustativa con finale di liquirizia.
- Ottima come aperitivo, con carne alla brace ed arrosto, pesce in umido, verdure ripiene ed elaborate, formaggi di media stagionatura, stuzzichini vari e pizze classiche non piccanti.

1094 BOTTIGLIA 0,50 l - Cartone da 20 bott.

Luogo d'origine: SCHEYERN (Baviera)	Grado sacc.: 11,8°
Stile: DUNKEL HEFEWEIZEN	Punto d'amaro: 12 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 7/8°
Grado alcolico: 5,2% vol.	Saturazione: 6,2 g. CO₂/l

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40 - 16152 Genova - Tel. 010 650 94 59 r.a.
Fax 010 650 94 73/72 - info@radeberger.it - www.radeberger.it



Trova la tua scheda di degustazione

GOLD HELL 5.4°

- Bionda, giallo dorata, limpida, con schiuma bianca, fine e persistente.
- Aroma di malti e lieviti freschi, crosta di pane, con sentori di frutta e miele di acacia.
- Gusto dolce, pieno e pulito, con note maltate, frutta primaverile e spezie. Sensazione pulita con buona persistenza retro gustativa.
- Ottima con primi piatti in genere, verdure alla piastra e ripiene, pesce fritto ed al forno, frittate e polpettoni.

LA TRADIZIONE BIRRARIA BENEDETTINA DAL 1119

Nel monastero di Scheyern, i monaci producevano birra seguendo il principio dell'ordine benedettino: **ora et labora**. Ancora oggi il monastero è attivo in molteplici attività legate alla terra, all'educazione scolastica, all'ospitalità oltre alla produzione di birra. Pochi anni prima della fondazione, **la suora benedettina Hildegard von Bingen**, esperta erborista, aveva codificato **l'utilizzo del luppolo** nella produzione della birra per le sue doti stabilizzanti e antiossidanti. Degli oltre 300 monasteri tedeschi che producevano birra nel medioevo, Kloster Scheyern è la terza più antica birreria ancora attiva. La birra era nota come **"pane liquido"** per le sue proprietà nutritive da cui il motto legato al monastero: **"Nunc est bibendum"** (ora si deve bere). Le birre Kloster Scheyern nascono dalle ricette tradizionali sotto la supervisione dei monaci ma sempre secondo **l'Editto della Purezza del 1516** solo con acqua, malto e luppolo.



PROFUMI ED AROMI ESCLUSIVI

Helles di gradazione robusta dall'**aspetto dorato**, caratterizzata da una complessità di aromi che lasciano un **gusto pulito** con una persistenza gradevolmente luppolata.

○ 1061 BOTTIGLIA 0,50 l - Cartone da 20 bott.

○ Luogo d'origine: SCHEYERN (Baviera)	○ Grado sacc.: 12,5°
○ Stile: HELLES	○ Punto d'amaro: 18 IBU
○ Fermentazione: BASSA	○ Temp. di servizio: 8/9°
○ Grado alcolico: 5,4% vol.	○ Saturazione: 5,0 g. CO₂/l

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40 - 16152 Genova - Tel. 010 650 94 59 r.a.
Fax 010 650 94 73/72 - info@radeberger.it - www.radeberger.it



Trova la tua scheda di degustazione

LA TRADIZIONE BIRRARIA BENEDETTINA DAL 1119

Nel monastero di Scheyern, i monaci producevano birra seguendo il principio dell'ordine benedettino: **ora et labora**. Ancora oggi il monastero è attivo in molteplici attività legate alla terra, all'educazione scolastica, all'ospitalità oltre alla produzione di birra. Pochi anni prima della fondazione, **la suora benedettina Hildegard von Bingen**, esperta erborista, aveva codificato **l'utilizzo del luppolo** nella produzione della birra per le sue doti stabilizzanti e antiossidanti. Degli oltre 300 monasteri tedeschi che producevano birra nel medioevo, Kloster Scheyern è la terza più antica birreria ancora attiva. La birra era nota come **"pane liquido"** per le sue proprietà nutritive da cui il motto legato al monastero: **"Nunc est bibendum"** (ora si deve bere). Le birre Kloster Scheyern nascono dalle ricette tradizionali sotto la supervisione dei monaci ma sempre secondo l'**Editto della Purezza del 1516** solo con acqua, malto e luppolo.



DOPPIO MALTO SECONDO TRADIZIONE

Birra doppio malto scura, particolarmente dedicata **a chi ama sapori veri**. Notevole persistenza di note leggermente amare con sentori di liquirizia.

DOPPELBOCK DUNKEL 7.4°

- Ambrata scura, limpida, con schiuma beige, fine e persistente.
- Aromi intensi, complessi, con note tostate e fruttate, polvere di caffè, cioccolato, frutta matura e sotto spirito.
- Gusto ricco, complesso e ben equilibrato, frutta rossa sotto spirito con note di pepe e malti. Notevole persistenza con sorprendente finale amarognolo e di liquirizia.
- Ideale con piatti importanti di carne rossa e bianca, arrosto, pesce arrosto o in umido, insaccati, formaggi stagionati, dessert con panna e cioccolato.

● 1105 BOTTIGLIA 0,50 l - Cartone da 20 bott.

● Luogo d'origine: SCHEYERN (Baviera)	● Grado sacc.: 18,3°
● Stile: DOPPELBOCK DUNKEL	● Punto d'amaro: 18 IBU
● Fermentazione: BASSA	● Temp. di servizio: 8/9°
● Grado alcolico: 7,4% vol.	● Saturazione: 5,0 g. CO₂/l

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40 - 16152 Genova - Tel. 010 650 94 59 r.a.
Fax 010 650 94 73/72 - info@radeberger.it - www.radeberger.it