



# 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: <b>SCHEYERN (Baviera)</b>	○ Grado sacc.: <b>12,3°</b>
○ Stile: <b>EXPORT DUNKEL</b>	○ Punto d'amaro: <b>16 IBU</b>
○ Fermentazione: <b>BASSA</b>	○ Temp. di servizio: <b>8/9°</b>
○ Grado alcolico: <b>5% vol.</b>	○ Saturazione: <b>5,0 g. CO<sub>2</sub>/l</b>

#### 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.



## 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.

## 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.

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

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

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

### 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: <b>SCHEYERN (Baviera)</b>	○ Grado sacc.: <b>12,5°</b>
○ Stile: <b>HELLES</b>	○ Punto d'amaro: <b>18 IBU</b>
○ Fermentazione: <b>BASSA</b>	○ Temp. di servizio: <b>8/9°</b>
○ Grado alcolico: <b>5,4% vol.</b>	○ Saturazione: <b>5,0 g. CO<sub>2</sub>/l</b>

### 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: <b>SCHEYERN (Baviera)</b>	● Grado sacc.: <b>18,3°</b>
● Stile: <b>DOPPELBOCK DUNKEL</b>	● Punto d'amaro: <b>18 IBU</b>
● Fermentazione: <b>BASSA</b>	● Temp. di servizio: <b>8/9°</b>
● Grado alcolico: <b>7,4% vol.</b>	● Saturazione: <b>5,0 g. CO<sub>2</sub>/l</b>

### 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