

Schmucker Keller Bier



Produttore	Furstenberg
Nazionalità	Germania
Stile	Keller/Non filtrata
Colore	Chiara
Tipo fermentazione	Bassa
Grado alcolico	5,0% vol.
Ibu	26
Temperatura di servizio	7 - 9°C
Formato	30 L
Attacco fusto	Baionetta
Tipo fusto	Acciaio
Gas	CO2

Note/caratteristiche del prodotto

La Schmucker Kellerbier è una tedesca non filtrata, la schiuma è cremosa e compatta, l'aroma è fresco caratterizzato da una nota di lievito. Questa caratteristica è presente anche in bocca, infatti essendo una birra non-filtrata è possibile assaporare meglio il gusto dei lieviti. Il retrogusto è leggermente amaro e luppolato, in generale è un'ottima birra fresca e dissetante.

Curiosità

Il birrificio Schmucker, fin dalla sua nascita nel 1780 col nome di Schönberg, fece del diktat di Guglielmo IV, Duca di Baviera, di produrre birra esclusivamente con orzo, acqua e luppolo, il così detto "Editto di purezza", un punto di partenza per la sua produzione. Oggi Schmucker è orgoglioso di presentare un'interpretazione in chiave moderna di quello stesso editto, limitando gli ingredienti ai soli cereali ed escludendo le spezie.
