

Pyraser Rotbier cl. 50

Vienna | bottiglia cl. 50 (tappo a vite)

Informazioni



Descrizione: La RotBier è espressione dell'arte birraria della Franconia, dove ha una lunga tradizione. Il malto viennese moderatamente essiccato, ottenuto con l'orzo di Pyras, le conferisce colore e carattere.

Qualche parola sul marchio

Marchio storico di una piccola birreria indipendente situata a Pyras, nel cuore della Franconia, in Germania. Tutti gli ingredienti utilizzati per la produzione delle birre con questo marchio sono prodotti direttamente in questa fattoria ancora così tradizionale ma allo stesso tempo così tecnologicamente avanzata.

Grado plato: 12

Sapore: birra di carattere, non troppo alcolica, fresca, finemente luppolata e con un marcato sentore di malto torrefatto

Maturazione: a freddo per alcune settimane

Aroma: di malto

Schiuma: fine e persistente

Formato: bottiglia cl. 50 (tappo a vite)

Colore: rosso ramato

Fermentazione: bassa

Grado di amaro (IBU): 21

Grado Alcolico: 4,6

Temperatura di servizio: 7-8°C

Stile: vienna