Felsenkeller Bier, la "torbida" dell'Alto Adige

forst-felsenkeller-bier-80a089e6

Felsenkeller Bier è la nuova birra naturalmente torbida, che nasce in Alto Adige per piacere ovunque. Il particolare nome “Felsenkeller” (“Cantina nella roccia”) si deve al nome dell’antica cantina, dove in passato si conservavano i grandi blocchi di ghiaccio che servivano per raffreddare il mosto di birra. Proprio qui nasce Felsenkeller Bier, la birra prodotta da Birra FORST, torbida, non filtrata né pastorizzata, per la prima volta, disponile in fusto in tutta Italia.

Gustando Felsenkeller Bier si può sentire la lunga storia e la passione che Birra FORST mette in ogni suo prodotto, seguendo da sempre una filosofia dove natura, tradizione e modernità sono al centro di ogni argomento. Felsenkeller Bier è prodotta utilizzando materie prime di ottima scelta. La fermentazione avviene in maniera fredda “classica” e, dopo non meno di sei settimane la birra lascia lo stabilimento. Infustata direttamente dai tank di maturazione, non è pastorizzata né filtrata e presenta un sapore pieno e corposo, accompagnato da un morbido retrogusto.

Il bicchiere corretto per degustare Felsenkeller Bier è un calice in vetro cristallino con una coppa a base molto ampia e squadrata, ristretta verso l’alto per concentrare l’aroma. Gli abbinamenti gastronomici consigliati sono sia i piatti della gastronomia tradizionale altoatesina, sia le rivisitazioni degli stessi, un po’ più ricercate.

Da tre anni Felsenkeller è anche qualcosa in più di una cantina. Oltre ad essere il nome della nuova specialità birraria è, infatti, anche la denominazione di un rinomato ristorante gourmet che si trova proprio nel Villaggio FORST, accanto alla terza sala cottura di Birra FORST, che risale all’anno 1959. Qui è possibile degustare raffinati piatti, in un contesto che porta lamente alla nobile e antica arte birraia. Questo raffinato ristorante è aperto esclusivamente nel periodo di Natale, da fine novembre ai primi di gennaio, e anche quest’anno sarà af fidato alle sapienti mani e all’esperienza dello chef “stellato” Luis Haller.

www.forst.it