Schneider Weisse Mein Kristall, la weizen per ogni occasione

interbrau-schenider-c19bd71b

Spesso quando si parla di birre di frumento bavaresi il pensiero corre alle opalescenti Hefe Weizen, dalla leggera torbidità e dal corpo ricco grazie ai lieviti in sospensione. Non è il caso della Mein Kristall, la Weizen filtrata ideata nel 1990 dallo storico birrificio Schneider Weisse. Da sempre specializzata nelle birre di frumento, avendole praticamente salvate da una scomparsa certa quando nel 1872 il Re Ludovico di Baviera decise di cessarne la produzione nei birrifici reali (unici concessionari del diritto di produrle), Schneider Weisse ha messo a punto nei secoli una variegata gamma di specialità con caratteristiche molto diverse.

Come nel caso, appunto, della Schneider Weisse Mein Kristall, dal bel colore dorato e, come suggerisce il nome, cristallino. Una limpidezza raggiunta tramite filtrazione in seguito alla classica fermentazione in vasche aperte, da sempre “marchio di fabbrica” Schneider Weisse. Filtrata sì, ma non pastorizzata, preservando quindi la complessità aromatica del lievito, dei malti d’orzo e di frumento e dei luppoli autoctoni.

Fresca e dissetante, perfettamente equilibrata tra le note maltate e rinfrescanti aromi luppolati, la specialità bavarese conosciuta anche con la sigla “TAP 2” presenta una vivace frizzantezza e un finale secco ed appagante, prestandosi particolarmente bene anche ad abbinamenti gastronomici, soprattutto a base di pesce.

Una birra perfetta per la bella stagione, insomma. Lo pensa anche Interbrau, che ha inserito le bottiglie da 50 cl di Schneider Weisse Mein Kristall nella propria selezione di “Birre di Primavera” 2018.