Birre analcoliche, con l'estate arriva Paulaner Weissbier 0,0%

9b4c2c61-8ec2-40ff-a725-abe1ea97d5a8

Con l'arrivo dell'estate arriva Paulaner Weissbier 0,0%, la reinterpretazione analcolica di una delle più celebri Weissbier della tradizione bavarese. Molto prima che la birra analcolica diventasse un fenomeno globale e una scelta sempre più diffusa tra i consumatori, Paulaner aveva già però aperto la strada all'innovazione. Nel 1986, infatti, il birrificio bavarese era stato il primo al mondo a creare una Weissbier analcolica, anticipando di decenni un cambiamento che oggi è diventato parte delle abitudini di consumo di milioni di persone.

Paulaner Weissbier 0,0% raccoglie quell'eredità e la porta nel presente. È una birra che resta fedele al suo carattere originale: fresca, fragrante, immediata, con note fruttate di banana, sfumature di biscotto e un delicato accenno di lievito che ne definisce la firma aromatica. Il risultato è un profilo equilibrato, scorrevole ma ricco di sfumature, pensato per una bevuta semplice ma mai banale. Prodotta secondo il metodo tradizionale Paulaner delle Weissbier ad alta fermentazione, nasce da malti di frumento e d'orzo, luppolo Herkules, acqua e lievito. Solo in un secondo momento l'alcol viene rimosso attraverso un processo particolarmente delicato, studiato per preservare le caratteristiche organolettiche della birra e mantenerne intatto il profilo aromatico. Il risultato è una Weissbier 0,0% dal gusto pieno e naturale, da servire fredda, intorno ai 7°C, quando la sua freschezza emerge al meglio.

Con sole 24 kcal per 100 ml, Paulaner Weissbier 0,0% - presente nel duplice formato in lattina da 50cl e bottiglia 50cl - in interpreta un'idea contemporanea di piacere: più leggera, più libera, ma sempre autentica.