Birra Forst presenta Felsenkeller Bier

forst-7714536f

Felsenkeller Bier è la nuova birra che viene dall'Alto Adige prodotta da Birra Forst, torbida, non filtrata né pastorizzata. Il particolare nome Felsenkeller ("Cantina nella roccia") evoca due importanti elementi. Per prima cosa è il nome dell'antica cantina, dove in passato si conservavano i grandi blocchi di ghiaccio che servivano per raffreddare il mosto di birra. In secondo luogo il Felsenkeller di Birra Forst è qualcosa in più di una cantina: è un rinomato ristorante gourmet dove è possibile degustare raffinati piatti, in un contesto che porta la mente alla nobile e antica arte birraia, trovandosi anche accanto alla terza sala cottura di Birra Forst, che risale all'anno 1959. Questo raffinato ristorante è aperto esclusivamente nel periodo di Natale, da fine novembre ai primi di gennaio, e anche quest'anno sarà affidato per la terza volta alle sapienti mani e all'esperienza dello chef "stellato" Luis Haller.

Felsenkeller Bier nasce quindi dove una birra dovrebbe nascere e, da settembre, per la prima volta, sarà disponile in fusto in tutta Italia. Assaporando la Felsenkeller Bier si scopre tutto il gusto della lunga storia e della passione che Birra Forst mette in ogni suo prodotto, seguendo da sempre una filosofia che coniuga natura, tradizione e modernità.

FORST-Felsenkeller-BierFelsenkeller Bier è la nuova birra naturalmente torbida, che nasce in Alto Adige per piacere ovunque. È prodotta utilizzando materie prime di ottima scelta e il lievito di coltura pura di Birra Forst; la fermentazione avviene in maniera fredda "classica", in seguito, 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 la 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.

Infine si ricorda che il ristorante Felsenkeller si trova proprio nella Foresta Natalizia di Birra Forst, a Lagundo, dove ha sede l’azienda. Un ambiente unico ed elegante, aperto ogni anno da fine novembre ai primi di gennaio, con stand con prodotti in vendita e punti di ristoro, frutto di un attento e lungo progetto seguito direttamente da Cellina von Mannstein, che appartiene alla quinta generazione della famiglia proprietaria ed è Responsabile Comunicazione di Birra Forst.

www.forst.it