Radeberger presenta in Italia 6 specialità firmate Norbertus Bier

bottiglie-rgb1-evid-fdc57ba7



Radeberger Gruppe Italia presenta nel nostro Paese sei birre della tradizione conventuale tedesca, firmate Norbertus Bier. Fin dalla fine del 1600, infatti, la birreria di Aulendorf iniziò a produrre, secondo una prassi diffusa in Germania, una birra quaresimale forte e vigorosa che aveva come utilità quella di mantenere in forma le persone a digiuno. E così iniziò la storia di Norbertus Bier legata alla figura dell'arcivescovo di Magdeburgo e patrono della birreria di Aulendorf. Una storia che oggi si intreccia con quella del Bel Paese, complice Radeberger Gruppe Italia che, come detto, introduce nel nostro mercato ben 6 specialità in una versione originale e contemporanea della tradizione.

In Italia sarà quindi disponibile la doppio malto d'orzo rossa Kardinal 7,5°, caratterizzata da aromi di lieviti e di frutta matura. Birra a bassa fermentazione, può essere abbinata a salumi, frittate e carni barbecue. Ma nella lista compare anche la doppio malto d'orzo bionda Hellerbock 7,5°, importante nel corpo con persistenza di malto e schiuma compatta. Si tratta di una birra a bassa fermentazione, dagli aromi di lieviti intensi con note di frutta matura e candita, e da gustare con carne di maiale, selvaggina e formaggi stagionati. L'elenco continua poi con Weizenbock 7,2°, un doppio malto di frumento bionda non filtrata, ad alta fermentazione, torbida, dall'aspetto



carne arrosto e carni con verdure. Nel novero delle specialità trova inoltre posto la Keller 5,3°, lager speciale d'orzo non filtrata a bassa fermentazione, dall'aroma fruttato e ricco e dal colore biondo intenso e torbido tipico della birra di cantina con ottima presenza di vitamine e sali minerali. Ideale da gustare insieme a minestre, verdure, carni bianche e anche arrosti. E sempre nel campo delle non filtrate, si aggiunge anche la Weiss Spezial 5,8°, speciale ad alta fermentazione, caratterizzata dalla ricchezza del malto di frumento: biondo dorato, torbido con schiuma compatta. Dall'aroma fruttato e contraddistinto dalle erbe aromatiche, si presta ad accompagnare formaggi freschi, salmone e altri pesci. Infine, a completare la compagine vi è la speciale d'orzo bionda a bassa fermentazione Fest 5,8. Caratterizzata da schiuma compatta, da un corpo importante e dal colore biondo oro, la Fest presenta un aroma di frutti e fiori con sentore di luppolo ed è ideale con carni rosse e pesce al forno e fritto.

Le sei specialità sono disponibili in fusti da 20 l e bottiglie da 0,50 l con tappo meccanico.