

ALTENMÜNSTER

L'ALTENMÜNSTER viene prodotta con il metodo **ice rifting** che riprende una tecnica di affinamento tipica del passato, quando navi cariche di barili di birra viaggiavano per settimane nell'oceano a latitudini molto settentrionali.

Una volta giunta a destinazione, la birra aveva acquistato un gusto **più pulito** e una maggiore limpidezza.

Lo stesso effetto si ottiene anche oggi (sempre nel rispetto dell'antica legge del 1516 per la qualità della birra) con l'ice rifting, abbassando ulteriormente la temperatura durante la fase di maturazione in stabilimento.

Alla fine del processo produttivo si ricava una birra più leggera e digeribile, dalla **schiuma** fine e cremosa.

La caratteristica bottiglia di birra ALTENMÜNSTER con tappo meccanico piace perchè suggerisce tradizione e cura della **qualità**.

Un vero successo per la birreria **PRIVATBRAUEREI FRANZ JOSEPH SAILER** in Marktobendorf, un paese a sud-ovest di Monaco di Baviera.

(segue)



9-10 °C

Stile: pilsener

Fermentazione: bassa

Aroma: fine e intenso

Intensità olfattiva: elevata

Finezza olfattiva: gradevole

Ricchezza retrolfattiva: normale

Persistenza retrolfattiva: moderata

Gusto: note fruttate in cui si evidenzia la pera. Emerge un retrogusto biscottato dato dal malto

Corpo: di ottima rotondità

Amaro: percettibile

ALTENMÜNSTER

L'imponente e pregevole bottiglia **magnum alta 35 centimetri** servita al tavolo con la promessa di regalarla una volta che ne sia stata bevuta l'eccellente birra, **scatenerà il desiderio** degli altri tavoli di possedere un oggetto **così particolare**. Donare al consumatore la bottiglia di **ALTENMÜNSTER** che ha appena terminato di bere **significa conquistarlo**: egli si ricorderà del locale con **enorme piacere** e i suoi amici vorranno ritornare per poter avere la propria!



2 litri
H 35 cm

Abbinamenti gastronomici



- Tartine a base di formaggi morbidi e prosciutto cotto



- Cordon-Bleu



- Crescenza
- Carne Salada

Equilibrio gustativo: orientato all'amaro

Schiuma: compatta, fine e persistente

Frizzantezza: moderata

Colore: biondo oro

Aspetto: limpido

Gradazione: 4,9% vol.

Formato:

- ◆ magnum da 2 litri con tappo meccanico in confezione da 4 unità
- ◆ bottiglia esclusiva da 50 cl con tappo meccanico