

NOVITÀ

33 cl.

**Helles**  
Bionda



# Samichlaus Bier®

La **Samichlaus** ha un volume alcolico davvero potente: 14% vol. alc. tanto da guadagnarsi la fama di **birra più forte** e tra le più rare del mondo.

Viene **prodotta solo una volta all'anno**, il 6 Dicembre, **giorno di San Nicola**,

che, nella cultura del Nord Europa rappresenta una figura ben più popolare dello stesso Babbo Natale.

La **maturazione dura circa dieci mesi**, per poter rendere disponibile il prodotto in occasione delle festività natalizie dell'anno successivo.

Come "plus" per i collezionisti:

sull'etichetta viene riportato l'anno di produzione.

Adatta per il dopo-cena accompagnata da luci soffuse, atmosfera "calda", tranquilla e rilassata

raggiunge la completezza di gusto con un buon dolce al cacao amaro.

Ha un colore ambrato scuro, e il gusto forte e deciso.

Disponibile nella versione "Classic" dal caratteristico colore ambrato e nella versione "Helles", bionda.

33 cl.

**Classic**  
Ambrata



8 °C

Birra da meditazione •



Pasticceria a base di cacao amaro •



Formaggi ben stagionati •

Bacon •

Prosciutto d'oca o di cinghiale •  
ben stagionati



Abbinamenti gastronomici

**Stile:** malt liquor

**Fermentazione:** alta

**Aroma:** molto intenso di malto e frutta molto matura. Ricorda i fichi e le prugne secche

**Intensità olfattiva:** molto elevata

**Finezza olfattiva:** fruttata

**Ricchezza retrofattiva:** ampia

**Persistenza retrofattiva:** lunga

**Gusto:** forte e deciso

**Corpo:** consistente

**Amaro:** percettibile

**Equilibrio gustativo:** giusto

**Schiuma:** cremosa

**Frizzantezza:** moderata

**Colore:** ambrata (Classic);

bionda (Helles)

**Aspetto:** brillante

**Gradazione:** 14% vol.

**Formato:** ♦ bottiglia da 33 cl