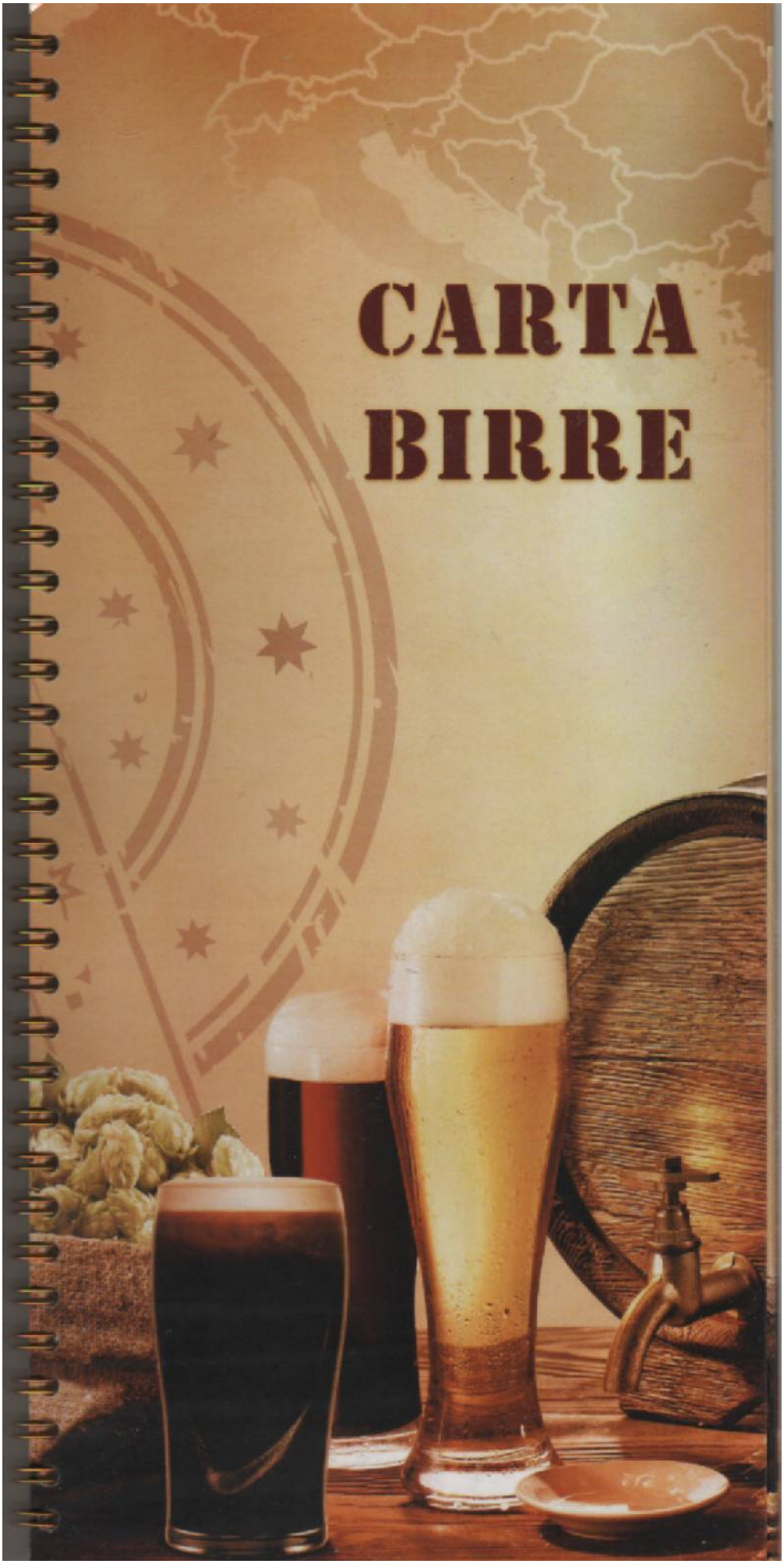
-

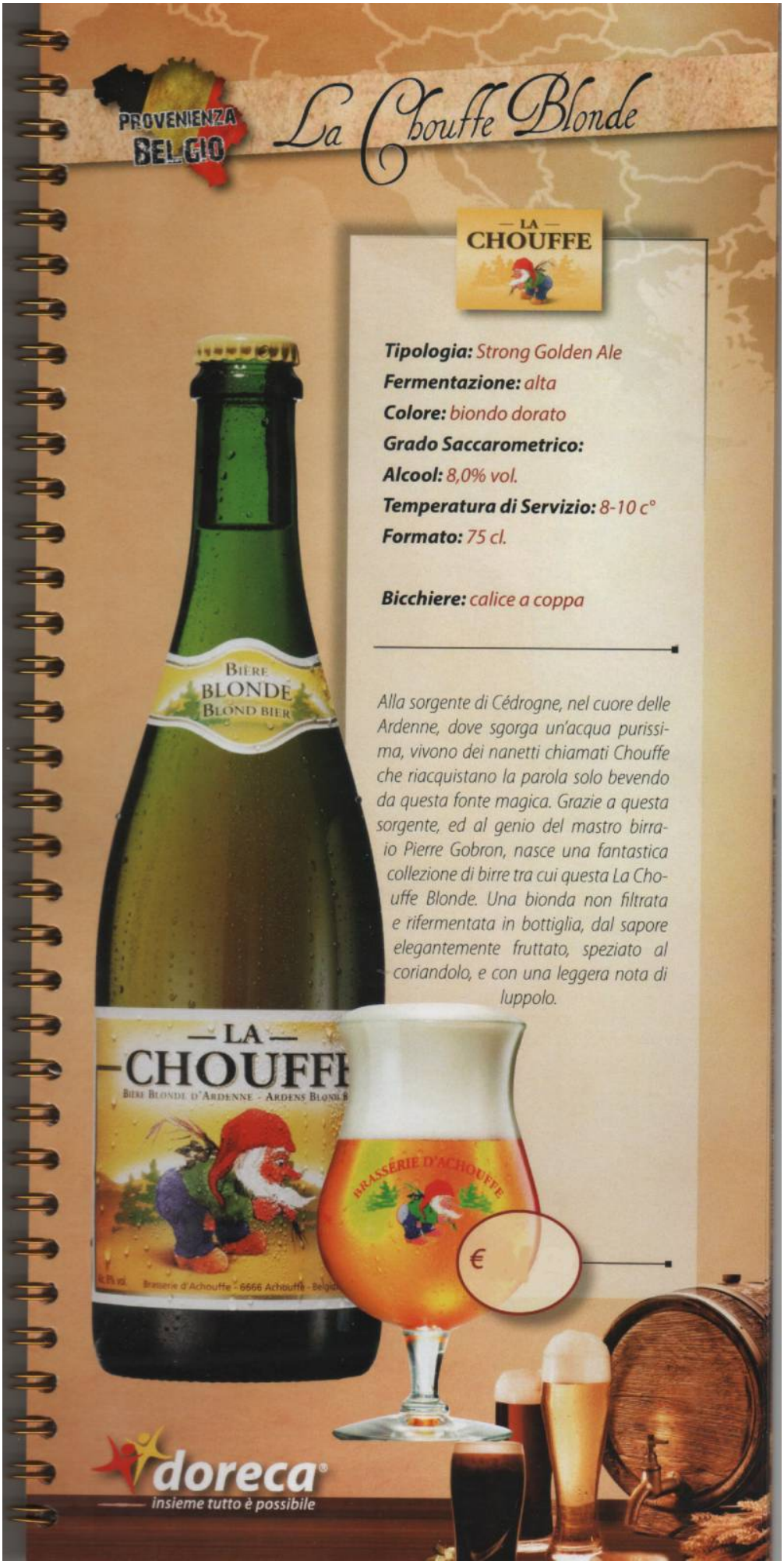
- Pizza
- Hot Grill
- Gelato
- Noi
- Siamo QUI

Le birre

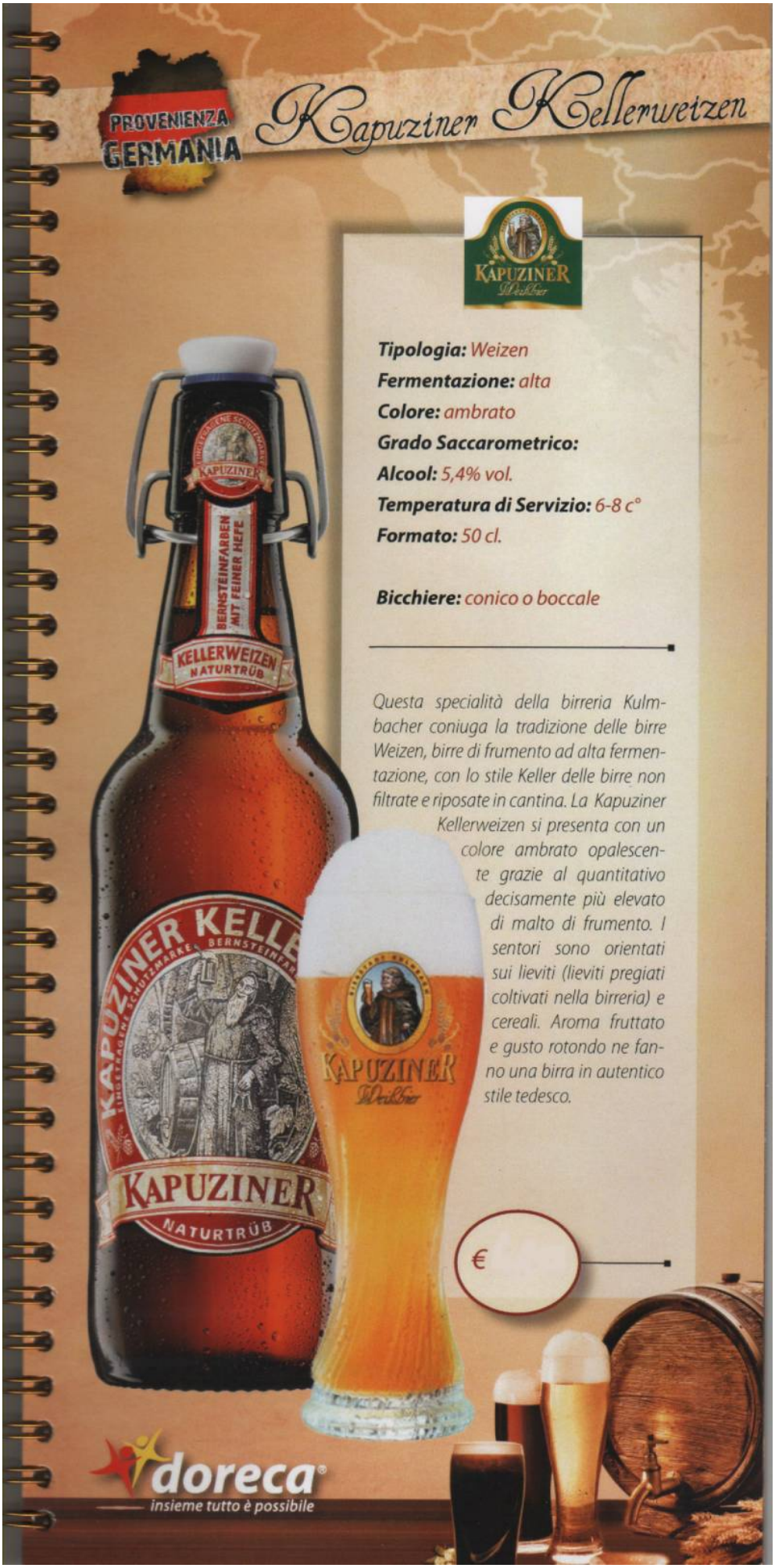

CARTA
BIRRE

PROVENIENZA
GERMANIA
Augustiner Edelstoff
Tipologia: Special Lager
Fermentazione: bassa
Colore: chiaro dorato
Grado Saccarometrico: 11,5
Alcool: 5,0% vol.
Temperatura di Servizio: 5-7 c°
Formato: 25 cl.
Bicchiere: calice
La birra Augustiner venne prodotta per quasi 500 anni, a partire dal 1328, nel monastero dei fratelli Agostini nelle vicinanze del duomo di Monaco di Baviera. Ancora oggi, le birre del birrificio Augustiner-Bräu sono prodotte seguendo alla lettera le regole ferree stampate nel "Reinheitsgebot" bavarese del 1516 (decreto che detta fino ad oggi gli unici ingredienti utilizzabili per la birra originale bavarese). L'Augustiner Edelstoff è una birra d'esportazione frizzante e fresca al tempo stesso, con un gusto abboccato, una schiuma candida e persistente ed un profumo che ricorda il pane appena sfornato.
Edelstoff
EXPORTBIER
13 28
J.W.
Augustiner
Bräu München
Edelstoff
doreca
insieme tutto è possibile

PROVENIENZA
GERMANIA
Augustiner Weisse
J. & W.
Augustiner
Bräu München
gegründet 1328
Tipologia: Weizen
Fermentazione: alta
Colore: chiaro
Grado Saccarometrico:
Alcool: 5,4% vol.
Temperatura di Servizio: 6-8 c°
Formato: 50 cl.
Bicchiere: conico
La birra Augustiner venne prodotta per quasi 500 anni, a partire dal 1328, nel monastero dei fratelli Agostini nelle vicinanze del duomo di Monaco di Baviera. Ancora oggi, le birre del birrificio Augustiner-Bräu sono prodotte seguendo alla lettera le regole ferree stampate nel "Reinheitsgebot" bavadel 1516 (decreto che fino ad oggi gli unici gredienti utilizzabili la birra originale bavarese). L'Augustiner Weisse può considerarsi la birra al lievito per eccellenza, dal color ambra, la schiuma abbondante e candida, il profumo di albicocca ed un sapore intenso di cereale.
€
Augustiner Weissbier
doreca
insieme tutto è possibile


PROVENIENZA BELGIO
La Chouffe Blonde
— LA — CHOUFFE
Tipologia: Strong Golden Ale
Fermentazione: alta
Colore: biondo dorato
Grado Saccarometrico:
Alcool: 8,0% vol.
Temperatura di Servizio: 8-10 c°
Formato: 75 cl.
Bicchiere: calice a coppa
Alla sorgente di Cédrogne, nel cuore delle Ardenne, dove sgorga un'acqua purissima, vivono dei nanetti chiamati Chouffe che riacquistano la parola solo bevendo da questa fonte magica. Grazie a questa sorgente, ed al genio del mastro birraio Pierre Gobron, nasce una fantastica collezione di birre tra cui questa La Chouffe Blonde. Una bionda non filtrata e rifermentata in bottiglia, dal sapore elegantemente fruttato, speziato al coriandolo, e con una leggera nota di luppolo.
BIÈRE BLONDE BLOND BIER
— LA — CHOUFFE
BIÈRE BLONDE D'ARDENNE - ARDENS BLOND
BRASSÉRIE D'ACHOUFFE
€
doreca
insieme tutto è possibile

PROVENIENZA BELGIO
Blanche de Namur
BRASSERIE DU BOCQ
www.bocq.be
Tipologia: Blanche
Fermentazione: alta
Colore: biondo opalescente
Grado Saccarometrico:
Alcool: 4,5% vol.
Temperatura di Servizio: 5-7 c°
Formato: 75 cl.
Bicchiere: calice a coppa
Bianca di Namur era la figlia di Giovanni, conte di Namur. Si racconta che Magnus Eriksson IV, re di Svezia e Norvegia, sia stato attratto dalla bellezza della giovane nobildonna mentre era in viaggio per la Francia in cerca di una moglie prestigiosa. La giovane contessa si imbarcò per la Scandinavia nell'agosto del 1335 e non tornò più a rivedere le rive della Mosa. Era diventata la nuova regina di Norvegia, Svezia e Scania. In ricordo della sua bellezza, delicatezza e dolcezza, la Brasserie du Bocq le ha dedicato una splendida birra bianca: la Blanche de Namur. Dal colore opalescente, una birra dissetante ma dal sapore morbido, fruttato e finemente speziato.
€
Blanche de Namur
~ Bière sur Lie
doreca
insieme tutto è possibile

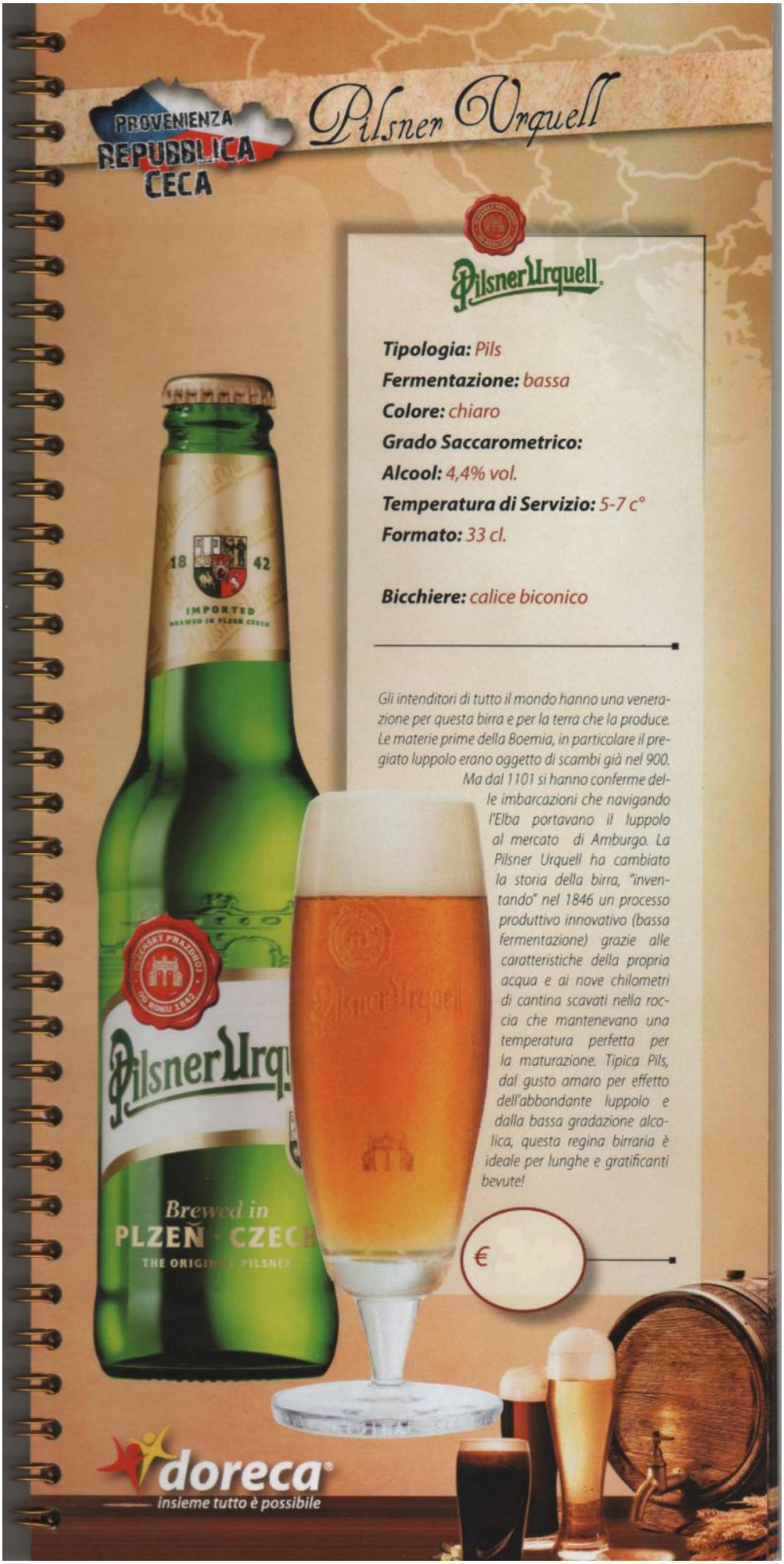

PROVENIENZA GERMANIA
Kapuziner Kellerweizen
KAPUZINER
Tipologia: Weizen
Fermentazione: alta
Colore: ambrato
Grado Saccarometrico:
Alcool: 5,4% vol.
Temperatura di Servizio: 6-8 c°
Formato: 50 cl.
Bicchiere: conico o boccale
Questa specialità della birreria Kulmbacher coniuga la tradizione delle birre Weizen, birre di frumento ad alta fermentazione, con lo stile Keller delle birre non filtrate e riposate in cantina. La Kapuziner Kellerweizen si presenta con un colore ambrato opalescente grazie al quantitativo decisamente più elevato di malto di frumento. I sentori sono orientati sui lieviti (lieviti pregiati coltivati nella birreria) e cereali. Aroma fruttato e gusto rotondo ne fanno una birra in autentico stile tedesco.
€
KAPUZINER
BERNSTEINFARBEN MIT FEINER HEFE
KELLERWEIZEN NATURTRÜB
KAPUZINER KELLE
KAPUZINER
NATURTRÜB
doreca
insieme tutto è possibile

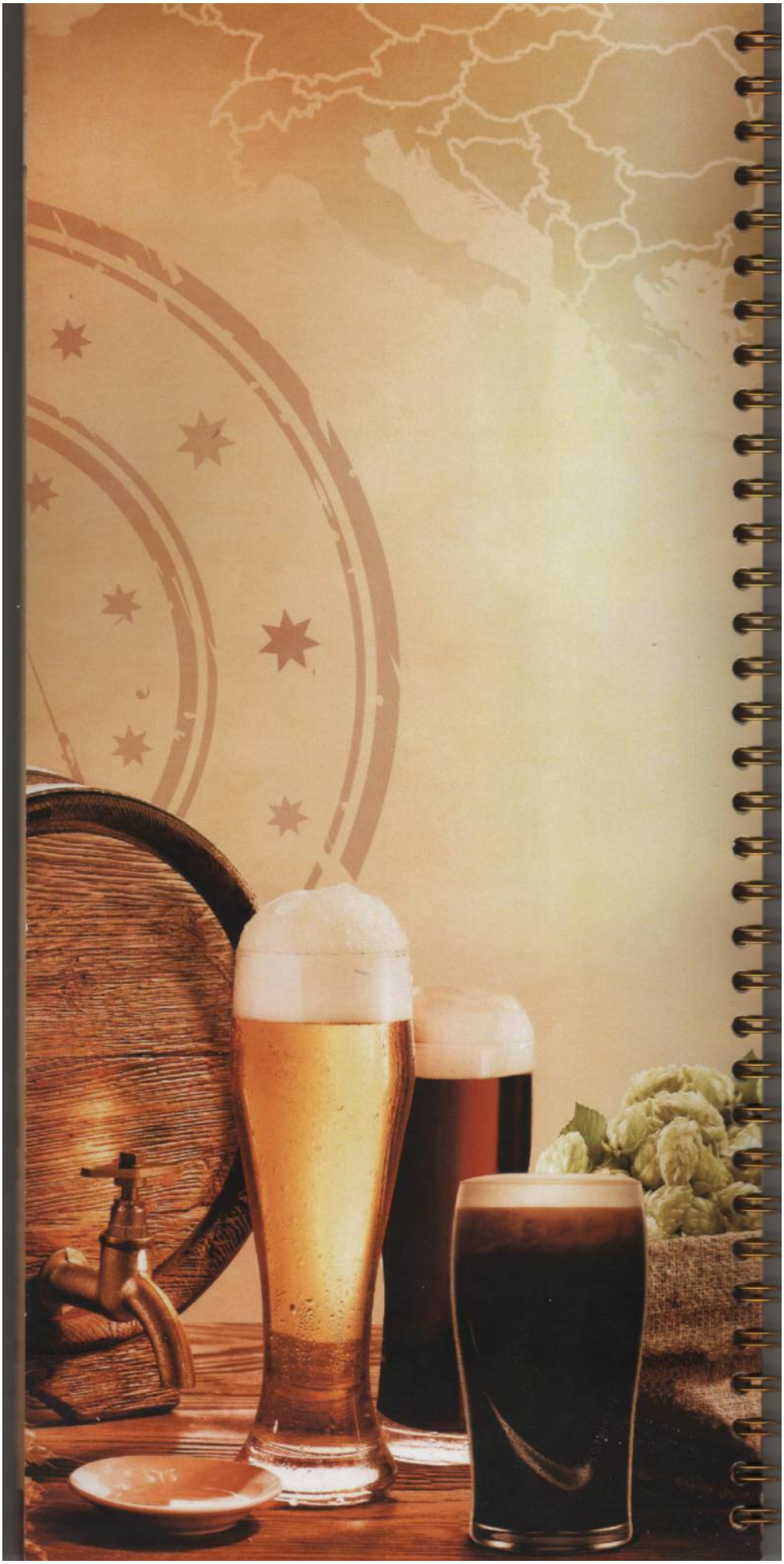
PROVENIENZA ITALIA
Peroni Gran Riserva Rossa
PERONI
Tipologia: Ambrata
Fermentazione: bassa
Colore: chiaro
Grado Saccarometrico:
Alcool: 5,2% vol.
Temperatura di Servizio: 6-8 c°
Formato: 50 cl.
Bicchiere: calice a tulipano
Peroni Gran Riserva Rossa Puro Malto è una birra di altissima qualità caratterizzata da un lungo processo produttivo, dall'utilizzo di malto 100% italiano e da un grado alcolico moderato che la rendono ideale nell'accompagnamento ai pasti. Le sue caratteristiche organolettiche la rendono una birra dal gusto morbido, facile da bere; il suo corpo leggero è dotato di una particolare complessità aromatica con note di malto e caramello. Tale risultato è ottenuto mediante l'uso di un processo di produzione che conserva la pratica delle tre miscele di mosto, metodo tradizionale e costoso ormai quasi in disuso.
GRAN RISERVA
PERONI
ROSSA
GRAN RISERVA
€
doreca
insieme tutto è possibile

PROVENIENZA ITALIA
Peroni Puro Malto
PERONI
Tipologia: Lager Puro Malto
Fermentazione: bassa
Colore: chiaro
Grado Saccarometrico:
Alcool: 5,2% vol.
Temperatura di Servizio: 6-8 c°
Formato: 50 cl.
Bicchiere: calice a tulipano
Peroni Gran Riserva Puro Malto è una birra dal gusto pieno e rotondo e un grado alcolico contenuto, prodotta con Puro Malto 100% italiano, frutto della migliore varietà d'orzo. Questa nuova birra è caratterizzata da un aroma delicato con prevalenza di note di malto e di luppolo aromatico, mentre il doppio processo di decozione con impasto a bassa temperatura le conferisce note peculiari di cereali tostati e spezie. La decisa presenza di amaro fine e non persistente compensa la dolcezza del malto, donandole un sapore unico che la rende ideale per esaltare i piatti della nostra tradizione.
GRAN RISERVA
PERONI
PURO MALTO
GRAN RISERVA
€
doreca
insieme tutto è possibile

PROVENIENZA ITALIA
Revolution Golden Ale
TURAN
Tipologia: Golden Ale
Fermentazione: bassa
Colore: chiaro dorato
Grado Saccarometrico:
Alcool: 5,0% vol.
Temperatura di Servizio: 6-8 c°
Formato: 33 cl.
Bicchiere: conico
La birra si presenta con un bel colore dorato con venature arancio ed una ottima trasparenza. Al naso si percepisce un equilibrio tra le note di malto e le fragranze floreali dei luppoli che contribuiscono a dare complessità alla parte aromatica. La schiuma è bianca, compatta e non troppo persistente. In bocca la birra si presenta armonica e conferma le sensazioni olfattive, dando comunque spazio alle note erbacee dei luppoli generosamente utilizzati in post bollitura. L'amaro, sebbene percettibile, risulta morbido e senza nessuna astringenza donando alla birra la giusta freschezza che la rende estremamente bevibile.
GOLDEN ALE
€
doreca
insieme tutto è possibile

PROVENIENZA ITALIA
Ultrasonica Tri ppel Ipa
TURAN
Tipologia: Trippel Indian Pale Ale
Fermentazione: alta
Colore: chiaro dorato
Grado Saccarometrico:
Alcool: 6,9% vol.
Temperatura di Servizio: 8-10 c°
Formato: 33 cl.
Bicchiere: conico
Questa birra è indicata a bevitori pronti a confrontarsi con la complessità. La sua schiuma è compatta, cremosa e persistente. All'olfatto si presenta ricca di aromi di frutta tropicale, mango, ananas e poi pompelmo. Al suo ingresso in bocca lascia spazio a sensazioni di malto e di caramello, che vengono presto sostituite dagli aromi dei luppoli che confermano l'olfatto. Nel finale il palato è avvolto da un lungo ma gradevole amaro.
I suoi 65 IBU possono essere una sorpresa, perché si nascondono e giocano con il corpo destrinico e la complessità dei malti, alla ricerca di equilibri tutti spostati verso l'alto.
€
TRIPPEL IPA
doreca
insieme tutto è possibile


PROVENIENZA
REPUBBLICA
CECA
Pilsner Urquell
Pilsner Urquell
Tipologia: Pils
Fermentazione: bassa
Colore: chiaro
Grado Saccarometrico:
Alcool: 4,4% vol.
Temperatura di Servizio: 5-7 c°
Formato: 33 cl.
Bicchiere: calice biconico
Gli intenditori di tutto il mondo hanno una venerazione per questa birra e per la terra che la produce. Le materie prime della Boemia, in particolare il pregiato luppolo erano oggetto di scambi già nel 900. Ma dal 1101 si hanno conferme delle imbarcazioni che navigando l'Elba portavano il luppolo al mercato di Amburgo. La Pilsner Urquell ha cambiato la storia della birra, "inventando" nel 1846 un processo produttivo innovativo (bassa fermentazione) grazie alle caratteristiche della propria acqua e ai nove chilometri di cantina scavati nella roccia che mantenevano una temperatura perfetta per la maturazione. Tipica Pils, dal gusto amaro per effetto dell'abbondante luppolo e dalla bassa gradazione alcolica, questa regina birraria è ideale per lunghe e gratificanti bevute!
€
18 42
IMPORTED
Pilsner Urqu
Brewed in
PLZEŇ · CZEC
doreca
insieme tutto è possibile

- 

From:
http://www.giardinidiplanio.it/ - **Giardini di Planio**

Permanent link:
http://www.giardinidiplanio.it/doku.php?id=le_birre&rev=1429477576

Last update: **2015/04/19 23:06**