



BIRRA HB ORIGINAL

PROVENIENZA: GERMANIA

TIPO DI BIRRA: HELLES

GRADAZIONE ALCOLICA: 5.1% vol

TIPO DI FERMENTAZIONE: BASSA

COLORE: Luminoso e brillante giallo oro

PROFUMO: Decisa l'intensità olfattiva e gradevole la sua finezza olfattiva, che palesa decisi sentori di malto, prevalentemente di mosto, sapientemente bilanciati da un erbaceo secco, soprattutto fieno, che copre le note di luppolo fresco. Note di miele e un leggero etilico completano il quadro olfattivo della Hofbräu Original.

GUSTO: A livello di palato s'impone il malto, che a mano a mano che la birra si scalda rilascia in bocca sensazioni biscottate e di miele d'acacia. Grande equilibrio nella frizzantezza, fresca ma mai invasiva, e nel corpo, che si evidenzia come più che leggero ma non può dirsi totalmente rotondo, lasciando comunque una sensazione di birra saggiamente bilanciata. Per quanto invece riguarda l'amaro è evidente che il maggior peso gustativo è appannaggio del malto. Il luppolo quindi, pur palesando la sua discreta presenza, cede lo scettro di protagonista al gusto dolce e biscottato dei malti bavaresi. L'equilibrio gustativo è in via definitiva tendente al dolce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/7°C

INGREDIENTI E ALLERGENI: orzo

ABBINAMENTI: pizze poco elaborate, carni bianche, cibi della tradizione tedesca e, volendo, anche pesce