



Hopfen Weisse "Tap 5"

La Schneider Hopfen Weisse nasce dal felice incontro di Garrett Oliver della Brooklyn Brewery e Hans Peter Drexler della Schneider, questa Weisse dai toni innovativi viene prodotta per quanto riguarda l'Europa usando il luppolo Hallertauer Saphir. Fruttata e speziata, con sentori di chiodi di garofano, la luppolatura è ben bilanciata dallo spessore apportato dal corpo esuberante.

Indicazioni:

Anello di congiunzione tra il "Nuovo Mondo" della birra Artigianale e la tradizione secolare Tedesca, la Hopfen Weisse può essere "usata" per aprire nuovi orizzonti gustativi ai clienti più tradizionalisti.

Abbinamenti:

Piatti profumati e speziati, cucina orientale, Risotto agli Asparagi.



DETTAGLI PRODOTTO:

| | |
|--------------------------|-------------|
| Fermentazione: | Alta |
| Colore: | Bionda |
| Gradazione: | 8,20 % Vol. |
| Nazione: | Germania |
| Formato: | 50 cl. |
| Temperatura di servizio: | 6° C |