

KELLER

HELLES

La KELLER è per definizione la birra prelevata dalla cantina, Keller appunto in tedesco, di maturazione.

E' la birra che, tramite il processo di lagerizzazione, che significa stoccaggio al freddo, sta preparandosi a diventare birra matura.

Noi la preleviamo attorno al 20-22 esimo giorno quando esalta questo equilibrio entusiasmante fra freschezza e sapidità data dal lievito ancora in sospensione. La velatura decisa è sinonimo, appunto, del fatto che lo stoccaggio al freddo è la soluzione più rispettosa del prodotto per la chiarifica della birra. La stessa birra dopo 12-15 giorni risulta limpida naturalmente.

Proprio per questo va bevuta appena infustata, velocemente, e solo in quantità limitatissime.

Un immenso piacevole.... Con minuti contati

NOME: KELLER

STILE: HELLES

FERMENTAZIONE: BASSA

GRADO ALCOLICO: 4.8% VOL