



AYINGER BRÄU-WEISSE

(Alc. 5,1% vol. - 11,8° Plato)



La Ayinger Bräu-Weisse è un'antica specialità dell'arte brassicola bavarese, prodotta secondo la Legge di Purezza. Il colore è paglierino, chiaro. E' torbida (non filtrata) e piena di sapori delicati e fruttati, dovuto al malto di frumento. Invece il suo corpo e il carattere le viene dato dal malto d'orzo. Una 'Bavarese' dalla schiuma cremosa, resistente e dall'aspetto opalescente. La Bräu-Weisse è frizzante e rinfrescante, il profumo e il gusto sono caratterizzati da un fine bouquet di lievito floreale di alta fermentazione e da un inconfondibile e sottile fragranza di banana. Al primo sorso presenta un gusto pieno, molto morbido e attenuato con una buona persistenza che ricorda lo champagne. Si sprigiona un gusto leggero e tipico delle birre di frumento con l'amaro

appena percettibile. **Consigli di abbinamento gastronomici:** viene servita intorno agli 8° C nel bicchiere speciale per esaltare la peculiare armonia e la finezza della Weizen, agitando piano il lievito rimasto sul fondo della bottiglia e versandolo. Si presta per essere consumata liscia onde apprezzarne gli aromi e il gradevole profumo. Ayinger Bräu-Weisse accompagnata con freschi würstel bianchi, senape dolce e Brezeln - davvero un'armoniosa colazione! Ma la Ayinger Bräu-Weisse si abbina anche a piatti di pesce e asparagi.

Importatore e Distributore:



MO-BE
di Moretti Luciano & C. s.r.l.
Via A. Grandi - 25040 Nigoline Corte Franca (BS)
Tel. 030.984698 - Fax 030.984636
e-mail: info@mo-be.it