



AYINGER LAGER HELL

(Alc. 4,9% vol. - 11,8° Plato)



La chiara Ayinger Lager Hell è la bevanda di tutti i giorni in Baviera. Insieme alla birra di frumento ("Weizen") è la più conosciuta tipologia nel sud della Baviera. Dato che i Bavaresi sono molto esigenti per quanto riguarda la loro bevanda quotidiana, noi ci impegniamo per produrre questa birra, di colore giallo-oro, con un leggero sentore di malto. Ha un gusto particolarmente pieno con un carattere morbido maltato. Lager Hell si contraddistingue per il malto e il perfetto equilibrio delle parti. L'amaro è ben armonizzato, ma non molto marcato. Il procedimento di

brassatura fornisce un gusto aromatico. Molte delle birre Pils, destinate anche ad altre regioni, si avvicinano sempre di più a questa tipologia birraria. *Consigli di abbinamento gastronomici:* si accompagna ad un buon piatto di carne e a molti piatti tipici della Baviera, come ad esempio affettati misti con rafano e altre merende.

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