



La birra più famosa e raccomandata in Germania*
* Deutsches Institut für Service-Qualität



Trova la tua scheda di degustazione



DAL 1872 UN GUSTO SECCO E PULITO

Quando l'invenzione sposa l'ambizione, spesso nasce qualcosa di grande. È ciò che è capitato alla fine dell'Ottocento nella cittadina tedesca di **Radeberg**, stretta tra Dresda e la Valle dell'Elba, nel cuore della Sassonia.

È in questa regione caratterizzata da un'eccellente tradizione industriale e da forti stimoli culturali che si è sviluppato il concetto della "**Pilsner Perfection**", la perfetta combinazione di acqua, malto e luppolo, e **la nascita, nel 1872, della prima birra del tipo Pils**. Già all'inizio del secolo scorso la **Radeberger Pilsner** solcava l'Oceano verso il Nuovo Mondo. Nota in tutto il paese per essere la Birra del Cancelliere "Otto von Bismark", venne anche nominata bevanda ufficiale alla tavola di Sua Maestà Federico Augusto III di Sassonia. In tutto questo sta l'unicità di "**una Radeberger**" che è nella Top 10 delle Marche più vendute in Germania.

UN RAFFINATO PIACERE

Radeberger Pilsner per la sua originalità ottiene di diritto l'esclusiva immagine **Premium** che gli appartiene e sta a rappresentare la nobiltà e l'**esclusivo gusto** per un raffinato piacere. Per storia tradizione e qualità rappresenta l'autentica espressione de "**la cultura del gusto**".

RADEBERGER PILSNER

- Bionda giallo paglierino, limpida, lucente. Schiuma bianca, compatta e persistente.
- Aromi di lieviti molto freschi, frumento, erba passita, fiori secchi.
- Spiccato gusto di luppolo.
- Ottima come aperitivo si abbina a zuppe, piatti delicati che spaziano dalle verdure bollite o grigliate, al pesce al forno ed alle carni bianche senza salse troppo invadenti, carciofi, pizze alle verdure e piccanti.

○ 3617 BOTTIGLIA 0,33 l - Cartone da 24 bott.

○ 3625 BOTTIGLIA 0,50 l - Cartone da 20 bott.

○ 3607 LATTINA 0,50 l - Vassoio da 24 latt.

○ 3812 MINIFUSTO 5 l - Cartone da 2 fusti

○ 3610 FUSTO 10 l - VAR

○ N3608 FUSTO 30 l - VAR

○ Luogo d'origine: **RADEBERG - (DRESDA) GERMANIA** ○ Grado sacc.: **11,5°**

○ Stile: **PILS** ○ Punto d'amaro: **36 IBU**

○ Fermentazione: **BASSA** ○ Temp. di servizio: **6/8°**

○ Grado alcolico: **5% vol.** ○ Saturazione: **5,4 g. CO₂/l**

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40 - 16152 Genova - Tel. 010 650 94 59 r.a.
Fax 010 650 94 73/72 - info@radeberger.it - www.radeberger.it