



Schöfflerhofer

WEIZEN

Sanftes Biergenuss



HEFEWEIZEN
MEDAGLIA D'ORO
2008/09/10/11



Trova la tua
scheda di
degustazione

IL CAPOLAVORO DI SCHÖFFER

Schöfflerhofer deriva dalla **Mainzer Hofbierbrauerei zum Schöfflerhof**, che nel 1921 venne fusa con l'allora **Binding Brauerei di Francoforte**. Schöfflerhof era una piccola proprietà, che prese il nome da **Peter**



FRANCOFORTE

Schöffler von Gernsheim: personaggio che, nella sua lunga storia, fu anche Birraio. **Peter Schöffler** diede alla proprietà il suo nome e divenne famoso non solo per le sue **capacità birraie**, ma come uno dei più significativi **collaboratori di Gutenberg**, contribuendo all'invenzione dei caratteri mobili per la stampa.

PERSONALITÀ INTRIGANTE

La Weizen o Weisse è uno stile tipico della Baviera. **Schöfflerhofer** nasce però fuori dalla regione tipica e si contraddistingue per una **grande intensità di corpo e una limitata acidità** che la pone ai vertici del consumo in Germania.

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN

- Bionda giallo dorato opalescente (non filtrata). Schiuma bianca, fine e persistente.
- Aroma ricco, intenso, di banana e nota speziata.
- Ben strutturata, dolce, fruttata, scorza di limone, pepe nero, chiodi di garofano.
- Ottima con insalate, minestra o vellutata di verdure, fritti di pesce, carni bianche, wurstel bianchi con senape bavarese, pizza alle verdure.

○ 323 BOTTIGLIA 0,50 l - Cartone da 12 bott.

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

○ N0308 FUSTO 30 l - VAR

○ Luogo d'origine: **FRANCOFORTE - GERMANIA** ○ Grado sacc.: **11,7°**

○ Stile: **HEFEWEIZEN** ○ Punto d'amaro: **20 IBU**

○ Fermentazione: **ALTA** ○ Temp. di servizio: **7/9°**

○ Grado alcolico: **5% vol.** ○ Saturazione: **6 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