

PYRASER JOSEPHI

BOTTIGLIA CL. 50

Doppelbock (doppio malto)	Chiara
Alc. 7,5% vol	Bassa Fermentazione
Grado di amaro (IBU): 34	Servire a 7-8°C

Da metà marzo, dopo la festa di San Giuseppe (19 marzo), è disponibile per alcune settimane la tradizionale birra Josephi Starckbier. Birra corposa e robusta, è prodotta secondo una vecchia ricetta con una porzione extra di luppolo aromatico.

Non pastorizzata
Maturata a freddo
per alcune settimaneABBINAMENTO  CONSIGLIATO

Ideale con formaggi e piatti di pesce.

PYRASER KÄRWA

BOTTIGLIA CL. 50

Festbier	Chiara
Alc. 6,0% vol	Bassa Fermentazione
Grado di amaro (IBU): 32	Servire a 7-8°C

La Kärwa ("sagra") in Germania è una vera Festa di paese, che mantiene vive le tradizioni di secoli fa. Ogni villaggio ne organizza una coinvolgendo tutti i suoi abitanti. Anche gli abitanti di Pyras organizzano quindi la propria e per l'occasione producono la "birra della sagra" (Kärwa-Bier), una birra celebrativa, dorata e fortemente maltata perfetta per l'estate. È una "buona bevuta", un "brindisi alla giovialità".

Non pastorizzata
Maturata a freddo
per alcune settimaneABBINAMENTO  CONSIGLIATO

Particolarmente indicata con i classici piatti delle sagre, come salamini crostuti o spiedini.

PYRASER HOPFENPFLÜCKER PILS

BOTTIGLIA CL. 50

Pils al Luppolo fresco	Chiara
Alc. 5,1% vol	Bassa Fermentazione
Grado di amaro (IBU): 30	Servire a 7-8°C

Nel piccolo giardino a fianco della Birreria Pyraser crescono 72 piante del miglior luppolo curate con passione del coltivatore di luppolo Willi Schneider di Obersteinbach. A fine agosto si festeggia in birreria il cosiddetto "Niederfall" ("la fine della raccolta del luppolo") durante il quale tutti i collaboratori della Birreria aiutano a raccogliere a mano il luppolo profumato con cui, lo stesso giorno, viene preparata l'unica cotta del luppolo fresco per quell'anno.

Non pastorizzata
Maturata a freddo
per alcune settimaneABBINAMENTO  CONSIGLIATO

A dattissima per piatti leggeri della tradizione mediterranea. Da bersi tutta la giornata con o senza compagnia.

PYRASER WEIHNACHTSFESTBIER

BOTTIGLIA CL. 50

Malto	Oro chiaro
Alc. 6,1% vol	Bassa Fermentazione
Grado di amaro (IBU): 22	Servire a 7-8°C

Come sarebbe il periodo natalizio senza le serate serene e liete, che diventano bellissime in compagnia dei buoni amici? E cosa c'è di più adatto a questa atmosfera che una corposa birra di Natale Pyraser? Questa specialità di Pyras annuncia ogni anno l'arrivo del Natale e ne accompagna tutto il periodo. La speciale miscela di malto chiaro e malto tostato e il luppolo fine rendono questi momenti irrinunciabili per chiunque ami e conosca la birra.

Non pastorizzata
Maturata a freddo
per alcune settimaneABBINAMENTO  CONSIGLIATO

Buona con tutti i piatti salati e dolci: dal classico arrosto dioca, ai piatti di selvaggina, fino al delizioso panforte e ai dolci della tradizione natalizia.

Pyraser STAGIONALI

LA MIGLIOR SCELTA DELLE NOSTRE
BIRRE ESCLUSIVE

LA MIGLIOR SCELTA DELLE



NOSTRE BIRRE ESCLUSIVE

Ale

Indica una vasta gamma di tipi di birra, che hanno in comune il fatto di essere ottenute da malto d'orzo e di utilizzare lieviti per l'alta fermentazione, che conferiscono alla birra il tipico sapore ricco e pieno, che unisce insieme corpo maltato, fondo aromatico e retrogusto persistente. Come tutte le birre attuali, anche le Ale sono amaratate col luppolo, che dà loro gusto amaro e lunga durata. Spesso però le varie tradizioni aggiungono al luppolo anche altre erbe e spezie, che bilanciano la dolcezza del malto, rendendole ancora più ricche e tutte da scoprire. Le Ale rappresentano il passato della birra, con tutto il suo splendore, ed oggi sono riscoperte e stanno alla base della moderna rinascita della ricerca birraia. Le Ale si possono suddividere in tre sottoinsiemi in base alla provenienza geografica: le Ale Belge, le Britanniche e le Tedesche (dette "Alt").

Lager

In generale con la parola "Lager" si indicano le birre chiare a bassa fermentazione, prodotte in ogni parte del mondo dopo la scoperta di questo metodo a metà '800 e della refrigerazione artificiale, in virtù dei quali sono state prodotte queste birre più leggere, pulite e facili da bere. Le Lager sono birre di colore oro pallido leggermente velato, con un sapore generalmente amaro e una gradazione alcolica standard solitamente intorno ai 5% vol. Ha una buona luppolatura che lascia però spazio anche a toni maltati.

Weiss/Weizen

Sono birre ad alta fermentazione ottenute da una miscela di orzo e frumento. La loro caratteristica principale è la leggera cremosità, il colore naturale biondo opaco, la gradazione media, e un certo carattere speziato e acidulo. Talvolta sono chiamate "birre bianche", ma non a causa del loro colore, che è anzi spesso di un biondo non trasparente e quasi torbido, ma a causa della schiuma abbondante che scaturisce durante la fermentazione. Sono molto dissetanti e rinfrescanti e facilitano la digestione.

Stout

Sono birre ad alta fermentazione caratterizzate da un colore molto scuro, quasi nero dato da una tostatura molto marcata del malto. Generalmente la gradazione è relativamente bassa, e l'amaro intenso ha note che ricordano il cacao e il caffè, aromi che derivano dalla tostatura ad alta temperatura da cui si ottengono tre prodotti. La loro caratteristica principale è la crema densa e abbondante, color nocciola. Un sottile delle stout sono le Porter: hanno colore scuro e gusto torrefatto ma corpo e amarezza meno densi.

LA BIRRA È PROBABILMENTE LA BEVANDA PIÙ ANTICA DEL MONDO PRODOTTA DA SEMPRE CON ACQUA, ORZO E LIEVITO, POI ANCHE CON ALTRI CEREALI E AROMATIZZATA PRIMA CON ERBE E INFINE COL LUPPOLO. LA BIRRA NON È MAI STATA PROPRIAMENTE INVENTATA, PIUTTOSTO SI È SVILUPPATA. COME IL VINO, LA BIRRA È FRUTTO DI UNA FERMENTAZIONE DI ZUCCHERI CHE SI REALIZZA ATTRAVERSO LIEVITI NATURALI O SELEZIONATI DALL'UOMO. DUE SONO I TIPI DI FERMENTAZIONE CHE SONO ALLA BASE DELLE SUE DIVERSE CLASSIFICAZIONI: ALTA E BASSA, CIÒ È ALE E LAGER. LA PRIMA È LA PIÙ ANTICA; LA FERMENTAZIONE AVVIENE A TEMPERATURA ELEVATA E IL LIEVITO DURANTE QUESTO PROCESSO SALE IN SUPERFICIE DEL TINO DI FERMENTAZIONE. LA SECONDA, MESSA A PUNTO NEL SECOLO SCORSO, OPERA A TEMPERATURE PIÙ BASSE E DURANTE IL PROCESSO IL LIEVITO SI DEPOSITA SUL FONDO DEL TINO. ESISTE POI UNA TERZA CATEGORIA DI BIRRE OTTENUTE CON UNA FERMENTAZIONE SPONTANEA CHIAMATE LAMBIC. IN OGNI MODO, È ALL'INTERNO DELLE PRIME DUE CATEGORIE CHE UNA MIRIADI DI STILI DIFFERENZIA LE BIRRE LE UNE DALLE ALTRE. LA BIRRA È OGGI UNA DELLE BEVANDE PIÙ DIFFUSE NEL MONDO SIA IN TERMINI DI PRODUZIONE SIA DI CONSUMO. RIGUARDO AL COLORE E AL GRADO ALCOLICO, SIA LE BIRRE ALE SIA LE BIRRE LAGER POSSONO ESSERE DI QUALSIASI COLORE E GRADAZIONE. PROPRIO PER QUESTO MOTIVO, ESISTONO MOLTE BIRRE CHE, PUR POTENDO RICONDIRSI A UNA DI QUESTE FAMIGLIE, HANNO PECULIARITÀ COSÌ DEFINITE CHE CREANO STILI A SE STANTI.

Qui indichiamo i
principali tipi di birra
suddivisi secondo i
metodi di produzione:

Pils/Pilsner

Sono birre di origine ceca, più precisamente boema, che rappresenta probabilmente lo stile più classico fra le lager chiare: sono di colore chiaro o dorato, in genere piuttosto lupolate (quindi più amare), con una schiuma abbondante e un perlage finissimo.

Dunkel e Schwarz

Le birre Dunkel hanno origini antiche. Sono birre caratterizzate da un buon corpo, da un colore ambrato/bruno e da un gusto dolce e maltato. I toni sono spiccatamente tostati, con note di cioccolato e frutta secca (nocciola).

Le birre Schwarz (letteralmente "nere", non facili da reperire) sono più scure e più tostate, una sorta di Stout a bassa fermentazione, magari leggermente più maltate e caratterizzate da note fresche e secche di liquirizia e cioccolato amaro. In genere le Schwarz (scure) tedesche tendono a non avere una gradazione alcolica elevata.

Bock e Doppelbock

Classici stili di origine tedesca, cui appartengono le birre più forti. Le Bock sono a bassa fermentazione e a gradazione elevata (fra i 6,5 e i 7,5 gradi), dense e corpose, con un deciso sapore di malto. Di solito sono chiare, ma il loro colore non è ben definito e può variare dall'ambrato carico al nero.

Le Doppelbock sono più forti delle Bock con un tasso alcolico di oltre 7,5% vol. Il loro colore va dal dorato intenso, al bruno, al marrone; il gusto è molto maltato ma con più note caramellate, talvolta bilanciato da una discreta luppolatura.

Abbazia o Abbey

Chiamate così per la tradizione e la cura artigianale con cui sono tuttora realizzate, le birre d'Abbazia nascono anticamente nei vecchi monasteri belgi. Oggi, sono prodotte da birrerie artigianali secondo le ricette del passato e con l'antico metodo medioevale dell'alta fermentazione. Sono birre solitamente corpose e particolarmente aromatiche, di forte contenuto alcolico (tra i 6 a i 9 gradi) per via dell'usanza della rifermentazione in bottiglia. La loro colorazione varia dall'oro carico, all'ambrato, al rosso cupo, al bruno scuro.

Trappista

Le Trappiste sono così chiamate perché prodotte ancora oggi da Abbazie (monasteri) trappiste realmente in attività come luoghi di culto, situate in Belgio (5) e in Olanda (1). Sono le autentiche birre d'abbazia, la cui tradizione è continuata dai monaci per il sostentamento dei monasteri prima che per la vendita all'esterno. Sono birre ad alta fermentazione, spesso rifermentate in bottiglia, con forte gradazione alcolica, un colore dal giallo intenso al nero e una particolare ricchezza di aromi, profumi e sapori, da gustare lentamente assaporandole come il "pane liquido" - come vengono chiamate dai monaci stessi, che le bevono durante i lunghi digiuni dal cibo.

Carta delle
BIRRE

ESCLUSIVE

MIVA EXPORT LAGER
BOTTIGLIA CL. 33 E CL. 66

Lager	Chiara
Alc. 4,8% vol	Bassa Fermentazione
Grado di amaro (IBU): 20	Servire a 5-8°C

Birra Premium dal sapore equilibrato e dalla giusta frizzantezza. L'aroma delicato, e il gusto piacevole e morbido la rendono una birra dissetante e gradevole, adatta ad essere bevuta in ogni momento della giornata.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Piatti leggeri e freschi, come verdure e pesci bianchi cotti a vapore o alla griglia, antipasti di carni bianche, terrine e salumi poco stagionati, formaggi freschi, paste con condimenti leggeri anche con pomodoro. Si sposa perfettamente con una brace, con cuccidà di pesce e pesce marinato o con una pizza margherita semplice.

ABRACADABRA ARTIGIANALE BIONDA
BOTTIGLIA CL. 75

Lager Bionda	Chiara
Alc. 5,5% vol	Bassa Fermentazione
Grado di amaro (IBU): 20	Servire a 4°C

Malto d'orzo primaverile e luppoli selezionati sono gli ingredienti magici che conferiscono a questa birra il suo gusto unico. L'artigianalità alla base della lavorazione consente di ottenere un prodotto particolarmente dissetante e piacevole da bere.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Si accompagna perfettamente a piatti a base di verdure, formaggi freschi o a media stagionatura, carni bianche. Da servire molto fredda in un cestello di ghiaccio per apprezzarne meglio le proprietà organolettiche.

FALKENTURM PREMIUM
BOTTIGLIA CL. 50

Export Hell	Chiara
Alc. 5,0% vol	Bassa Fermentazione
Grado di amaro (IBU): 22	Servire a 7-8°C

Tipo di birra più robusto rispetto alle birre prodotte a bassa fermentazione nel modo classico. Ha una leggera nota maltata, accentuata e amaricata dalla presenza di luppolo nobile, che le conferisce un amaro equilibrato.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

È una birra più da tavola che da degustazione che si accompagna molto bene con piatti leggeri e freschi, come verdure e pesci bianchi cotti a vapore o alla griglia, carni bianche bollite o con cotture alla piastra o alla griglia, paste con condimenti leggeri, taglieri di salumi poco stagionati, formaggi freschi o a pasta semidura tendenti al dolce.

FALKENTURM BOCK HELL
BOTTIGLIA CL. 50

Strong Lager	Chiara
Alc. 7,0% vol	Bassa Fermentazione
Grado di amaro (IBU): 28	Servire a 9-10°C

Birra chiara, forte (Strong Lager), elegante e abboccata, decisamente alcolica e piacevolmente robusta.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Perfetta per accompagnare i gusti più intensi e saporiti della cucina marinara. Il forte sentore di brace che caratterizza la grigliata mista di pesce richiede una birra dai caratteri decisi ma che rispetta la leggerezza degli ingredienti. Ideale anche con primi a base di pesce (es. tagliolini allo scoglio) e baccalà. Per quanto riguarda la pizza, predilige abbinamenti con sapori decisi e ingredienti lievemente piccanti.

LITALICA 5.0 PURO MALTO
BOTTIGLIA CL. 33 E CL. 66

Export	Chiara
Alc. 5,0% vol	Bassa Fermentazione
Grado di amaro (IBU): 22	Servire a 6-8°C

Birra Premium dal gusto ricco e pieno, come una Export italiana al 100%, prodotta però come una "puro malto", ossia con solo malto d'orzo della Pianura Padana, luppolo, lievito autoctono e acqua purissima delle Alpi - seguendo la ricetta tedesca della "legge di purezza" con solo malto d'orzo, luppolo, lievito e acqua. È una birra speciale con un grande equilibrio fra gusto maltato e sottofondo finemente luppolato, e un amaro moderato e invitante. Ha un sapore pieno e pulito e un amaro moderato e invitante.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Adatta a piatti leggeri e non troppo elaborati. Ideale come aperitivo, con stuzzichini, antipasti leggeri di pesce, con primi piatti delicati, bolliti di carne e pesce, formaggi a pasta semicotta e di media-stagionatura.

FALKENTURM EXPORT LANDBIER
BOTTIGLIA CL. 50

Export	Chiara
Alc. 5,4% vol	Bassa Fermentazione
Grado di amaro (IBU): 20	Servire a 7°C

È una birra chiara dal carattere morbido, rotonda, piena di gusto e senza punte di amaro. Il nome Landbier significa alla lettera "birra del territorio locale" oppure "birra di campagna" ed è sinonimo dello stile tedesco conosciuto come Export, ma chiamato appunto Landbier in Franconia, la parte nord della Baviera. La Landbier è una birra autenticamente legata a quel territorio e alla sua tradizione.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Con tutti i tipi di arrosto, formaggi, piatti tipici della cucina tedesca (come wurstel o crauti), pizze e dolci.

FALKENTURM PILSNER
BOTTIGLIA CL. 50

Extra Hop	Chiara
Alc. 5,0% vol	Bassa Fermentazione
Grado di amaro (IBU): 35	Servire a 7-8°C

Questa Pilsner, prodotta con una doppia porzione di finissimo aroma di luppolo, si presenta elegante e amara, con una forte connotazione di luppolo. Il sapore è fresco, fine, morbido, con un'evidente nota aspra e un amaro bilanciato.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Ideale con risotti o primi piatti a base di rucola, radicchio o altre erbe (anche pasta al pesto), è perfetta per esaltare il sapore delle fritture e del pesce arrostito. Si accompagna facilmente a carni bianche e faraona.

FALKENTURM BOCK DUNKEL
BOTTIGLIA CL. 50

Stark Bier	Chiara
Alc. 7,0% vol	Bassa Fermentazione
Grado di amaro (IBU): 28	Servire a 9-10°C

Birra scura forte, del tipo Starkbier, elegante e abboccata, decisamente alcolica.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Perfetta per accompagnare piatti saporiti, formaggi dal profumo intenso, dalla piacevole piccantezza. Ottima in abbinamento a ricette classiche come pasta e fagioli e pasta coi ceci. Per quanto riguarda la pizza, predilige abbinamenti con sapori decisi come per esempio le acciughe, la salsa-cieca o altre carni rosse e ingredienti lievemente piccanti.

ORFRUMER HEFEWEIZEN
BOTTIGLIA CL. 50

Weizen/Weissbier	Chiara torbida (non filtrata)
Alc. 5,0% vol	Alta Fermentazione
Grado di amaro (IBU): 14	Servire a 6-7°C

Birra Hefeweizen a base di orzo e frumento, non filtrata per mantenerne tutta la ricchezza dei lieviti in sospensione. È dissetante, tipicamente caratterizzata dai profumi floreali e fruttati, in cui sono particolarmente evidenti i sentori di banana, lampone, ribes e lievito.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Ottima come aperitivo, si abbina a piatti a base di pesce, anche fritture e preparazioni a base di pesce azzurro, insalate e salumi leggeri, carni bianche e di maiale, da non perdere con crauti e wurstel. La pizza giusta è una Margherita ben speziata, con molto origano. Si raccomanda di non servirla con il timone, che rovinerebbe il gusto della birra.

PYRASER LANDBIER EXPORT HELL
BOTTIGLIA CL. 50 E LT. 3

Export	Chiara
alc. 5,4% vol	Bassa Fermentazione
Grado di amaro (IBU): 20	Servire a 7°C

È una birra chiara e speciale, rotonda e piena di gusto. Il nome "Landbier" è sinonimo di Export ed è tipico della Regione della Franconia.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Con tutti i tipi di arrosto, formaggi, piatti tipici della cucina tedesca (come wurstel o crauti), pizze e dolci. Ideale per le feste e le serate tra amici.

PYRASER ALKOHOLFREI
BOTTIGLIA CL. 50

Analcolica	Chiara
Alc. <0,5% vol	Bassa Fermentazione
Grado di amaro (IBU): 18	Servire a 7°C

Delicatamente amara, con una leggera e piacevole nota di malto, è il modo più frizzante per spegnere la sete di chi guida. Oltre all'assenza di alcool, questa birra analcolica garantisce anche il piacere di bere una birra gradevole e rinfrescante.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Birra facile da bere, ideale come aperitivo. Le birre analcoliche si accompagnano meglio per la loro leggerezza a sapori non troppo intensi come pasta con sughi freschi, carni bianche e formaggi non stagionati, insalata mista.

PYRASER 6 KORN BIER
BOTTIGLIA CL. 50

Ai sei cereali	Chiara
alc. 4,6% vol	Alta Fermentazione
Grado di amaro (IBU): 15	Servire a 7°C

Si tratta di una specialità non filtrata, fatta con sei tipi diversi di cereali. È stata realizzata dal mastro birraio della Pyraser ed è unica in Germania!

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Consigliamo questa specialità con arrostiti di vitello e manzo, formaggi stagionati e pollo arrostito.

LUPOR KELLER NATURTRÜB
BOTTIGLIA CL. 50

Naturale non filtrata	Chiara
Alc. 5,0% vol	Bassa Fermentazione
Grado di amaro (IBU): 24	Servire a 7-8°C

Tipo di Keller più robusto rispetto alle consuete Keller presenti sul mercato. Ha una leggera nota maltata, accentuata e amaricata dalla presenza di luppolo nobile, che le conferisce un amaro equilibrato.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Si abbina perfettamente con primi piatti saporiti. Se carni alla griglia, ma è ottima anche con torte salate e con i formaggi freschi per la gradevole sapidità. Si abbina bene con le paste frolle, lo studel di mele e le crostate di frutta.

PYRASER GUTSHERRN PILS
BOTTIGLIA CL. 50

Pils	Chiara
Alc. 5,1% vol	Bassa Fermentazione
Grado di amaro (IBU): 30	Servire a 7°C

Grazie al luppolo dello Spalt, profumato e aromatico, questa birra elegante e chiara ha un aroma e un sapore gradevolmente amaro. Fine ed elegante, ha un equilibrio unico.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Consigliata con grigliate e piatti saporiti o come aperitivo, ma è una birra che può essere bevuta in qualsiasi occasione e ora della giornata.

PYRASER SCHWARZBIER
BOTTIGLIA CL. 50

Monaco	Scura
Alc. 5,2% vol	Bassa Fermentazione
Grado di amaro (IBU): 20	Servire a 7-8°C

Scura come la notte, è prodotta secondo l'antica ricetta bavarese di Monaco con Luppolo selezionato e malto tostato, che le conferiscono un dolce aroma e un sapore unico, rotondo e aromatico.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Adattissima ai dolci e alle torte di cioccolato, sia fredde che calde.

PYRASER RADLER
BOTTIGLIA CL. 50

Radler	Chiara
Alc. 2,7% vol	Bassa Fermentazione
Grado di amaro (IBU): 10	Servire a 6-7°C

Una bevanda amata e dissetante fatta di Pyraser Landbier e limonata della Pyraser Waldquelle (la fonte di acqua minerale della Birreria). Incontra i desideri di chi è alla ricerca di esperienze gustative e sensoriali nuove, è una specialità pensata per chi desidera sapori freschi oppure non ama il classico retrogusto leggermente amaro della birra.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Si abbina perfettamente a piatti freddi leggeri e mediterranei o anche un semplice panino. Ideale da bere nei giorni caldi di primavera-estate in un bel "Siergarten" o anche solo sul balcone di casa.

PYRASER JUBELTRUNK
BOTTIGLIA CL. 50 E LT. 3

Bock celebrativa	Rosso acceso
Alc. 5,5% vol	Bassa Fermentazione
Grado di amaro (IBU): 20	Servire a 7-8°C

Questa birra chiamata Jubeltrunk (con un gioco di parole che alla lettera vuol dire: "bevuta gioiosa" o "bevuta del Giubileo") dal sapore rotondo e pieno, è stata prodotta la prima volta per il giubileo dei 100 anni della Birreria. Prodotta con malto tostato di Monaco, è una birra di colore rosso infuocato, dal sapore aromatico e ben definito.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

È fantastica con piatti di carne, patate e verdura e con tutti i piatti che prevedono una salsa densa.

PYRASER ROTBIER
BOTTIGLIA CL. 50

Rossa	Rosso ramato
Alc. 4,6% vol	Bassa Fermentazione
Grado di amaro (IBU): 21	Servire a 7-8°C

La Birra Rossa (RotBier) è espressione dell'arte birraria della Franconia, dove ha una lunga tradizione. Riprendendo questa storia antica, la birreria Pyraser ha voluto riproporre la ricetta tradizionale. Il malto viennese moderatamente essiccato, ottenuto con l'orzo di Pyras, conferisce a questa birra colore e carattere.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Con tutti i piatti corposi e saporiti.

PYRASER KELLERBIER
BOTTIGLIA CL. 50

Keller	Ambrato chiaro
Alc. 4,8% vol	Bassa Fermentazione
Grado di amaro (IBU): 18	Servire a 8-10°C

Birra naturale non filtrata, è denominata in Baviera Kellerbier ossia "Birra di Cantina". È la birra cruda per eccellenza perché viene solamente stabilizzata a freddo con una sapiente maturazione a bassa temperatura. Ricca di profumi e sapori autentici, è una birra assai ricercata dagli estimatori e gradita da un numero sempre crescente di consumatori.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Si abbina perfettamente con primi piatti saporiti e carni alla griglia, ma è ottima anche con torte salate e con i formaggi freschi per la gradevole sapidità. Si abbina bene con le paste frolle, lo studel di mele e le crostate di frutta.

PYRASER LANDBIER EXPORT HELL
FUSTINO LT. 5

Export	Chiara
alc. 5,4% vol	Bassa Fermentazione
Grado di amaro (IBU): 20	Servire a 7°C

È una birra chiara e speciale, rotonda e piena di gusto. Il nome tedesco "Landbier" significa birra del territorio locale ed è tipico della export prodotta in Franconia (la parte nord della Baviera). È autenticamente legata a quel territorio e alla sua tradizione.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Con tutti i tipi di arrosto, formaggi, piatti tipici della cucina tedesca (come wurstel o crauti), pizze e dolci. Ideale per le feste e le serate tra amici.

Carta delle
BIRRE
ESCLUSIVE

LA MIGLIOR SCELTA
DELLE NOSTRE BIRRE ESCLUSIVE