



Benediktiner

BENEDIKTINER

CL 33 / FUSTO 15 LT

IL SAPERE, LA PASSIONE E L'ARTE ARTIGIANA

La birreria dell'Abbazia di Ettal fu costruita nel 1609 e da allora iniziò la produzione di birra di frumento. Ancora oggi la Benediktiner Weissbier viene prodotta in questa storica Abbazia per il mercato tedesco ed austriaco, mentre per l'esportazione è prodotta nell'antica birreria Licher Privatbrauerei, sotto la supervisione dei monaci di Ettal, utilizzando il lievito originale, vanto del monastero benedettino, che le dona un carattere molto particolare ed un gusto impareggiabile. Il profumo sprigiona una decisa nota di caramello, un leggero sentore di mele e frutti. Il corpo è consistente, cremoso ed equilibrato e conquista il palato con un finale lungo, fresco e cremoso.

