



## SCHLOSSBRAUEREI AU-HALLERTAU (Baviera, Germania)



La Birreria del Castello Au Hallertau rispetta le tradizioni nel produrre birra come un tempo. Per più di 400 anni la birreria si è presa la cura di fornire le locali e tradizionali birre nella regione ed anche al di fuori dei confini. Il primo mastro birraio documentato fu il mastro birraio Reale di Corte, che si chiamava "Schweiger" nel 1590.

A quel tempo il nobile Barone von Thurn era il Lord del Castello.

Fu il quarto nobile Lord fino al 990 che governò in Au Hallertau.

Dal 1846 la famiglia nobile dei Baroni Back von Peccoz ha regnato e risiede nel magnifico "Castello sull'acqua" ad Au nell'Hallertau.

DISPONIBILE DA OTTOBRE A DICEMBRE

### HOPFEN FESTBIER

**Festbier** - La birra per celebrare l'Oktoberfest.

6% vol.

AMBRATA

20\*50 Cl



DISPONIBILE DA NOVEMBRE A GENNAIO

### GRÜNHOPFEN BIER

**Keller** - Con luppoli freschi

4,9% vol.

CHIARA

20\*50 Cl



Con le varietà di luppolo appena raccolte, lo smeraldo Hallertau e il melone Hüll, che provengono dalla coltivazione del luppolo regionale Sebastian Burger.

**Das grüne Gold der Hallertau**

Feinherbes Hallertauer Grünhopfenbier, im Kaltbereich mit den frisch geernteten Hopfensorten Hallertauer Smaragd und Hüll Melon verfeinert.

Alkohol: 4,9% vol., Stammwürze: 11,7 °P, Bittereinheiten: 28 IBU.

Gebraut nach dem bayerischen Reinheitsgebot.



## AUER HELLES

Chiara

4,8% vol.

CHIARA

20\*50 CI

Leggermente frizzante, rinfrescante con un aroma dolce e leggermente luppolato, classica, caratteristica, con materie prime di prima scelta come il luppolo aromatico dell'Hallertau ed il selezionato malto Bavarese, prodotta secondo la tradizione Bavarese.



## SCHNEEBOCK

Doppelbock

7,9% vol.

SCURA

20\*50 CI

Una birra forte che si distingue subito per l'ardente colore scuro, colore mogano marrone. La schiuma bianca è accompagnata da una leggera doratura. L'intenso corpo della birra fa intravedere chiaramente le tracce di liquirizia.



## AUER PILSNER

Pils

4,9% vol.

CHIARA

20\*50 CI

Una Pils con un gusto superiore. Con il selezionato luppolo aromatico dell'Hallertau e con il miglior malto Pilsner. Un luppolo di classe superiore e sentori floreali. Profumi: luppolo, erbaceo, floreale. Sapori: luppolo da aroma Hallertau, floreale, erbaceo.



## HOLLEDAUER WEISS

Weizen

5,3% vol.

CHIARA

20\*50 CI

Birra fresca, facile da bere. Leggermente frizzante, rinfrescante con un gusto aromatico fruttato. Viene prodotta con materie prime selezionate come il luppolo aromatico dell'Hallertau, malto Bavarese e frumento, nel rispetto della tradizione birraria Bavarese.



## WILLI-BALD'S

Weizen

5,4% vol.

CHIARA

20\*50 CI

Weizen creata da una ricetta secolare ritrovata negli archivi del castello. Alta fermentazione. I sentori fruttati di banana e di mela rossa matura si fondono con lo speziato di chiodi di garofano immancabile in questo stile di birra. Al palato la leggera acidità data dal frumento la rende intrigante e dissetante.



## ECCO PILSNER

Pils

4,9% vol.

CHIARA

24\*33 CI

Una vera e propria birra Pils con luppolo Hallertau. Oltre ai sapori astringenti inizialmente mescola con il tempo anche una sottile dolcezza sottostante che si adatta molto bene. Successivamente, la dolcezza è dominante. Il finale lungo completa il gusto tipico pilsner.

DISPONIBILE DA MAGGIO



## MAIBOCK

Maibock

6,8% vol.

AMBRATA

20\*50 Cl

La Maibock è una stagionale a doppio malto tostato dal colore ambrato, prodotta secondo tradizione Auer.

La schiuma, è rigogliosa, fine, persistente e chiara. Gusto pieno e aroma molto deciso.

Aroma di malto da moderato a forte, miele.

Profumi di malto, caffè tostato.



## HALLERTAUER

Keller

4,9% vol.

CHIARA

20\*50 Cl

La nuova Keller brassata con il Mandarina Bavaria, nuova tipologia di luppolo cresciuto nell' Hallertau che dona alla birra un flavour agrumato.

