

Da conoscere:

AMARIS 50

Amaris - non per caso viene dal latino amarus = amaro, aspro. Qui si sente la pura passione per il luppolo, seguendo in toto l'esempio nordamericano che aggiunge al corpo del malto quasi 50 gusti esagerati. Come aperitivo soddisfa il vostro palato.



SIMCO 3

Il luppolo nordamericano Simcoe - combinato con due luppoli aromatici Perle e Opal - non solo dà il suo nome a questa birra, ma la combinazione dei tre luppoli porta anche gli aromi di sambuco, albicocca e mango. Simco 3 è un Indian Pale di colore rosso castagno, prodotto come al tempo delle colonie inglesi nel 19° secolo, pieno di luppolo per garantire un trasporto sicuro via mare fino in India. Come nel passato, ancora oggi la tradizione di una grande quantità di luppolo garantisce la qualità.



AUGUSTUS 8

Amando la propria città il Birrificio Riegele ha creato la birra Augustus8 in memoria dell'imperatore Augusto, il fondatore della città "Augusta Vindelicorum". La birra presenta un eccellente aroma fruttato con 8 gradi di alcol. Quando degusterete questa birra di colore ambra in un bicchiere ballon, ricorderete la grande storia di Augusta e del suo Birrificio Riegele. Provatela!



DULCIS 12

La seduzione dolce di solito non è una cosa rapida. La produzione di questa birra può durare 12 mesi o anche di più, quanto è necessario per la ripetizione della procedura. Dulcis 12 matura lo stesso tempo nel secondo processo. La birra Belga deve il suo nome alla doppia fermentazione "Dubbel". Dai belgi, ossia dalle birre dei Monaci Trappisti. Il lievito "Trapist", che deriva dal miele naturale è aggiunto a questa birra speciale.



AURIS 19 & ATOR 20

Auris 19 ed Ator 20 sono gemelle, una chiara e l'altra scura. Rappresentano il sapore forte bavarese con 19% e 20% di aroma principale. Un fuoco d'oro arde nella Auris 19 ed una seduzione scura vive nella Ator 20. Carni di vitello,

formaggio di montagna, cibi selvatici od arrosto di maiale piacciono ancora di più se accompagnati con queste birre. Provatete!



NOCTUS 100

Noctus ricorda la notte, ed anche il suo colore è nero come la notte. I mastri birrai della Birreria Riegele vedono le 100 unità scuranti nel passaggio dalla schiuma cremosa al secreto nero di questa speciale birra. Annusando questa birra si sentono gli aromi del caffè e del cioccolato fondente. Si presenta un vero Imperial Stout inglese. Questa birra chiamata per la prima volta birra degli Zar, fu prodotta per Caterina la grande di Russia, oggi giorno questo tipo di birra è quasi dimenticato. Aprite una Noctus 100 e sentite Vi come uno Zar russo!



ROBUSTUS 6

I lavoratori portuali inglesi a Londra nel 18° secolo adoravano questo tipo di birra, che alla fine è stata chiamata come i "robusti" scaricatori di porto. 6 tipi di malto ed un lievito irlandese "Ale" danno il gusto alla Robustus 6. Esattamente come 300 anni fa, questa birra dà una profonda soddisfazione al palato. Al contrario di una volta, oggi la cremosa ed elegantissima Robustus6 va bevuta con stile in un Bicchiere ballon ideale in abbinamento a carni di agnello.



Riegele BierManufaktur

Frölichstraße 26 | 86150 Augsburg
Tel.: +49 821 3209-0 | Fax: +49 821 3209-80
E-Mail: info@riegele.de
www.riegele-biermanufaktur.de



Riegele BierManufaktur
Mastri birrai dal 1386

Birra artigianale per una occasione speciale

Dalla casa del campione del mondo dei sommelier della birra



Riegele BierManufaktur
Mastri birrai dal 1386

Birra artigianale per una occasione speciale

Dalla casa del campione del mondo dei sommelier della birra



L'arte della birra

La Birra è una bevanda che dà felicità alla vita. Per il campione del mondo dei sommelier della birra, Sebastian Priller-Riegele, i viaggi attraverso le grandi nazioni produttrici di birra sono stati la linfa dell'ispirazione per Riegele. Il risultato ottenuto è una sofisticata selezione di otto straordinarie esperienze di gusto. Scoprirete vari colori, dal giallo sole, il rosso castagna ed il profondo nero. Vi godrete un gioco di aromi dal limone fino al cioccolato fondente.

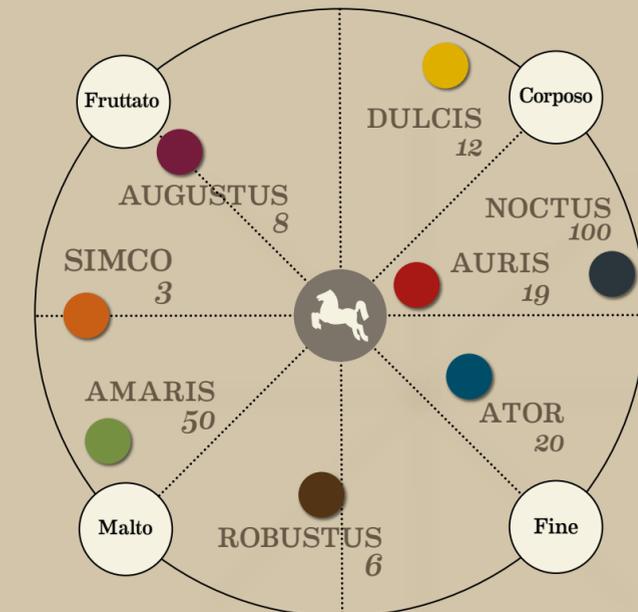
Amaris 50 Vi sorprenderà per il suo tipico gusto nordamericano derivato da luppolo. Con cinque malti si offre il Noctus 100 come Stout Imperiale, la nera antitesi a quella inglese. Dulcis 12 riprende in forma poderosa e dolce la tradizione del Dubbel Belga con doppia fermentazione e con il Porter Robustus 6 potrete gustare la vita dei lavoratori portuali del 18° secolo. Auris 19 e Ator 20 sono prodotte con sistemi di fabbricazione che si rifanno ai bei vecchi tempi bavaresi - brillante dorato, o anche scura, ma sempre dal forte gusto di malto.

Il tempo della colonia anglosassone con la sua grande tradizione dell'Indian Pale Ales rivive nel Simco 3. Augustus 8, ricorda la memoria dell'imperatore Augusto, fondatore della città di Augusta, dove il Birrificio Riegele ha ancora oggi il suo storico stabilimento. GodeteVi il viaggio nel mondo di queste straordinarie birre speciali!



Le specialità di Riegele in una diagramma di gusto

Attraverso l'arte della birra in tutto il mondo, si possono scoprire i gusti più piacevoli: dalla frutta fino al malto e da fine a corposo.



Tradizione

Attraverso la tradizione si guarda al futuro: per questo scoprite le sorprendenti creazioni del Birrificio Riegele. Fatevi coccolare dalle specialità Riegele, prodotte con una delle fabbricazioni più vecchie al mondo. Il cavallo d'oro è il sigillo di qualità di questa tradizione di gusto da secoli. Fin dal 1386.



AMARIS 50

»Attesa Gioiosa«

GodeteVi il gioco di aromi della birra Amaris 50. Questa birra deve i suoi 50 differenti gusti ad una combinazione raffinata di quattro aromi di luppolo: Hallertauer Perle, Opal, Hersbrucker und Tettmanger Mittelfrueh.



Colore	
Aroma	lupposo fioroso, note di agrumi
Perlage	frizzante con una forte cresta schiumosa
Amaro	
Corpo	fine e secco
Tipo di lievito	Saccharomyces cerevisiae 34/70
Alcol	5 vol.
Temperatura degustazione	8° Celsius
Combinare con	frutti di mare, insalate, perfetta anche come aperitivo

SIMCO 3

»Gioia della Vita«

GodeteVi il gioco di aromi della birra Simco 3. Questa birra deve il suo gusto alla triade di luppolo: Hallertauer Perle, Hallertauer Opal e l'americano Simcoe, che, inserito a zero gradi, arricchisce l'aroma durante l'invecchiamento.



Colore	
Aroma	Sambuco, albicocca, mango
Perlage	vivace
Amaro	
Corpo	Abbotocato e complesso
Tipo di lievito	Riegele Alehefestamm 306
Alcol	5 vol.
Temperatura degustazione	9° Celsius
Combinare con	cibi asiatici, pesce, perfetta anche come aperitivo

AUGUSTUS 8

»Gioco aromatico fruttuoso«

GodeteVi il gioco di aromi della birra August 8. Questa birra deve i suoi 8 gradi fruttati al Riegele "Zweimaischverfahren": una miscela di malto Pilsener, malto frumento e malto di Monaco e la "obergaerige Unikathefe".



Colore	
Aroma	banana matura con una nota di fine caramello
Perlage	spumante
Amaro	
Corpo	corposo e dolce
Tipo di lievito	obergärige Riegele Unikathefe
Alcol	8 vol.
Temperatura degustazione	10° Celsius
Combinare con	Pollo, arrosto di anatra, dessert dolce

DULCIS 12

»Dolce Seduzione«

GodeteVi il gioco di aromi della birra Dulcis 12. Questa specialità deve il suo gusto all'aggiunta di miele e ad una seconda fermentazione di oltre 12 mesi con il lievito Trappist.



Colore	
Aroma	Miele e canditi
Perlage	spumante
Amaro	
Corpo	massiccio e dolce
Tipo di lievito	Trappisthefe
Alcol	11 vol.
Temperatura degustazione	14° Celsius
Combinare con	Pollame selvatico, formaggio duro, strudel di mele

AURIS 19

»Fuoco D'oro«

GodeteVi il gioco di aromi della birra Auris 19. Questa birra deve il suo gusto al 19° "Stammwuerze" dello storico malto "Steffi", raffinato attraverso la Riegele "Spelzentrennung".



Colore	
Aroma	nocciola e malto aromatico
Perlage	soave
Amaro	
Corpo	forte ed elegante
Tipo di lievito	Saccharomyces Cerevisiae 34/70
Alcol	9 vol.
Temperatura degustazione	9° Celsius
Combinare con	Carni di vitello, pollame alla griglia, formaggio di montagna

ATOR 20

»Tentazione Scura«

GodeteVi il gioco di aromi della birra Ator 20. Questa birra deve il suo gusto alla lunga fermentazione a bassa temperatura ed alla lunga maturazione nelle nostre cantine.



Colore	
Aroma	aromatico con note di caramello
Perlage	vivace
Amaro	
Corpo	maltato e forte
Tipo di lievito	Saccharomyces Cerevisiae 34/70
Alcol	7,5 vol.
Temperatura degustazione	9° Celsius
Combinare con	selvaggina, spezzatino di cervo, arrosto di maiale

NOCTUS 100

»Miracolo nero«

GodeteVi il gioco di aromi della birra Noctus 100. Questa specialità deve il suo gusto e la sua presenza nera ad una procedura trifase con malto di cioccolato ed orzo tostato.



Colore	
Aroma	cioccolato fondente con note di caffè
Perlage	spumante
Amaro	
Corpo	forte e pesante
Tipo di lievito	Irische Ale Hefe
Alcol	10 vol.
Temperatura degustazione	18° Celsius
Combinare con	cibi affumicati, formaggio di pecora, dessert di cioccolato

ROBUSTUS 6

»Forte Divertimento«

GodeteVi il gioco di aromi della birra Robustus 6. Questa specialità deve il suo gusto ai fermenti irlandesi Ale e ad un sestetto di malti di Pale Chocolate (cioccolato fondente), Barley tostato ed altri tre malti robusti.



Colore	
Aroma	Caffè, cioccolato, malto arrostito
Perlage	soave
Amaro	
Corpo	cremoso ed elegante
Tipo di lievito	Irische Ale Hefe
Alcol	5 vol.
Temperatura degustazione	11° Celsius
Combinare con	agnello, pasti con funghi, entrecote

Carattere

Passione, amore, sapienza. Tre ingredienti per un carattere vero, tre ingredienti per un'esperienza dal gusto straordinario nel Birrificio della famiglia Riegele, trasmesso di generazione in generazione. GodeteVi una birra con carattere. Dal 1386.

