



Dal cuore della
Terra del Tappolo
la vera
Birra Bavarese
direttamente
a casa tua

smeribirre

di SMERIGLIO ANDREA
Via Umberto I, 40 - 12042 Bra (CN)
Tel.: (334) 57.40.926 - Fax: (0172) 41.32.36
P. IVA: 03096300045
e-mail: info@smeribirre.it
www.smeribirre.it

SOLO PER I SOCI UISP

sconto del 5%

con boccale SMERIBIRRE in omaggio

sull'acquisto di n. 1 cassa completa di birra

~~EUR 40,80 (Iva inclusa) per cassa da 20 bottiglie da 0.50 l~~

EUR 38,70

~~EUR 43,20 (Iva inclusa) per cassa da 24 bottiglie da 0.33 l~~

EUR 41,00





Wolnzacher WEISSBIER

WEIZENBIER* (= birra di frumento) dal colore paglierino e dalla schiuma densa ed abbondante. **BIANCA** rifermentata e non filtrata (**HEFEWEIZEN**) con residui di lievito (= **Hefe****) in bottiglia. Delicate note amaro-nole del luppolo.

HURADAX

Come la Wolnzacher Weissbier (v. sopra) anche questa **BIANCA HEFE****. **WEIZENBIER*** è molto profumata grazie al particolare luppolo (**Hopfen**) della Baviera dal delicato aroma di chiodi di garofano. Leggermente gasata ma poco alcolica.

Fanfaren Weiße HELL

Birra **BIANCA (weiß)**, ottenuta da una miscela di orzo e frumento lavorata col sistema dell'alta fermentazione (mosto portato ad alte temperature, non filtrata). Retrogusto dolciastro, fruttato, leggermente alcolica ma molto rinfrescante.

Fanfaren Weiße DUNKEL

Birra **BIANCA SCURA**, quindi non filtrata e ottenuta da mosto di malto d'orzo (**Gerstenmalz**) e frumento essiccato e torrefatto, con rifermentazione naturale in bottiglia. Caratteri olfattivi e gustativi eccezionali.



SÜNDENBÖCK

Birra forte dall'elevata gradazione, appartiene alla famiglia delle **DOPPELBOCK** ossia: colore malto scuro, accentuata corposità e notevole maltosità.



PUBLINER

Birra scura, tipicamente bavarese ma, come dice l'etichetta, con un "fresco carattere irlandese". Colore marrone scuro tendente al nero, non eccessivamente corposa né troppo forte, delicato retrogusto.



Wolnzacher DUNKEL

Birra scura, ottenuta da "malti neri" (mosto di malto essiccato più a lungo e torrefatto), percepibile sia nel gusto che nel bel colore marrone "torbido" (dal frumento). Corposa ma non forte.



Wolnzacher FESTBIER

E' la "birra della festa", gemella della **DUNKEL** (v. sopra) ma con maggiore gradazione alcolica. Tattatura non eccessiva, ottima corposità e delicato gusto di frumento.



JADWIGA HELL

Birra **BIONDA** a bassa fermentazione, molto luppolata, dal gusto intenso, leggermente gasata ma poco alcolica. La birra prende il nome dalla Principessa Jadwiga di Landshut.



Wolnzacher HELL

Birra **BIONDA** classica, colore paglierino, limpidissima, la **HELL** (= chiara) è poco alcolica, molto rinfrescante e disselante. Pochissimo gas e tanto aroma di luppolo bavarese!



Wolnzacher HELL NATURTRÜB

Sorella della Hell (v. Sopra), la **NATURTRÜB** (= "torbida naturale") è una **BIONDA** resa **TORBIDA** - in quanto non filtrata - dall'aggiunta di frumento. Un gusto nuovo e speciale.



Trausnitz-Pils

Per gli amanti delle **Pils**, una **Lager** (birra a bassa fermentazione) leggerissima, dal gusto decisamente amaro e dalle intense note luppolate.

B
i
a
n
n
r
h
e

S
c
u
r
e

B
i
o
n
d
e