

# BIRRE STAGIONALI



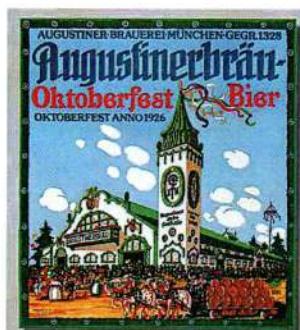
## Maibock..



### "L' AUGUSTINER DEL MESE DI MAGGIO"

L' Augustiner Maibock è una birra chiara a bassa fermentazione con una gradazione alc.% di 7 gradi. Una birra ricca di sapori di malto fermentato dal colore simile al miele, si distingue per la sorprendente facilità di consumo nonostante l'elevata gradazione. Viene prodotta in concomitanza con i festeggiamenti dedicati alla primavera con i quali si aprono i Beergarten, spazi all'aria aperta dove sono servite bevande alcolici (soprattutto birra ovviamente) che si svilupparono in Baviera nel 14° secolo. Secondo un decreto del re Luigi I, la birra avrebbe dovuto essere prodotta durante i mesi freddi, dal momento che la fermentazione doveva avvenire tra i 4° e gli 8° di temperatura.

Al fine di fornire questa birra anche durante il periodo estivo, i grandi birrifici scavaron delle cantine lungo le rive del fiume Isar, che permettevano di tenere la birra al fresco. Per tenere ancora più bassa la temperatura all'interno delle cantine, gli argini del fiume furono coperti di ghiaia e furono piantati dei castagni in modo che garantissero una buona ombra in estate. In seguito, le cantine della birra furono usate, non solo per conservare, ma anche per servire la birra. Tra gli alberi furono posizionati semplici tavoli e pance di legno, e presto i beer garden divennero un'attrazione popolare per i cittadini di Monaco.



## Oktoberfest..



### "L' AUGUSTINER DEL MESE DI SETTEMBRE-OTTOBRE"

è una birra preparata a marzo, con orzo primaverile, per essere consumata per la famosa festa bavarese. Si presenta di colore giallo intenso schiuma fine abbastanza persistente. Gusto di malto con sentori di caramello, risulta molto beverina.



## Maximator..



### "L' AUGUSTINER DEL MESE DI NATALE"

L'Augustiner Maximator è una birra doppio malto scura tipicamente invernale. Ha un gusto di malto tostato e un corpo notevolmente strutturato. Questa è la Vecchia Birra di Monaco di Baviera. Il suo colore "tonaca di frate" fa intuire subito un gusto e un aroma maltato e ben bilanciato. Il tenore alcolico le imprime un carattere forte, ma anche gentile ed avvolgente. Nella degustazione si viene colpiti dalla sua amabilità e dal calore che infonde nel palato. È anche da meditazione se consumata durante il dopocena.

Per tutte le birre stagionali	
Boccale cl 30	€ 3,50
Boccale cl 50	€ 5,50
Boccale lit 1	€ 10,00

