



SCHEDA TECNICA

HANFBLÜTE BIER “alla canapa”



La Storia

La birra appenzellese è nata in un contesto culturale e naturale intatto, sin dal 1886 nella birreria Locher il processo di preparazione è attento e la birra riposa nella tranquillità delle antiche e profonde cave ottenute dalla roccia. Dopo una maturazione di almeno otto settimane, la birra arriva al momento più atteso donare il piacere a coloro che lo apprezzano.

Da una tradizione limpida che contempla la birra come un bene prezioso rinasce la birra arricchita con l'aroma di foglia e fiori di canapa. Presente da secoli nella storia e nella cultura antica, il nostro prodotto vuole preservare una preziosa tradizione:

la birra ed un esclusivo elemento, la canapa. Nasce quindi la Hanfblüte Bier.

Abbandonarsi al piacere di una birra è oggi più di ieri, un'usanza che non conosce precise collocazioni geografiche e che in ogni luogo ci regala la sensazione che personalmente attribuiamo a questo semplice gesto.

INGREDIENTI:

Acqua di fonte, Malto, Luppolo, Lievito aromi di foglie e fiori di canapa.



DATI

BIRRA AROMATIZZATA 5% VOL

BOTTIGLIA 33 CL

CASSA 24 Bottiglie