



Bräuhaus

Aulendorf

seit 1692

Norbertus

LE BIRRE QUARESIMALI
DELLA TRADIZIONE
CONVENTUALE



Bräuhaus  Aulendorf
Seit 1692

Norbertus Kellerbier



Trova la tua
scheda di
degustazione

KELLER 5.3°

- Bionda giallo dorato, torbida, con schiuma bianca, fine e persistente.
- Aromi floreali, speziati e fruttati, agrumi, lieviti, frutta esotica, mango, ananas. Leggero sentore di fumo.
- Dolce, cremosa, ricca, ampia, agrumi, lascia la bocca pulita, note speziate e buona persistenza gustativa.
- Ottima come aperitivo, si abbina con vellutate di verdure, carciofi crudi, carni bianche, calamari grigliati, pizze di verdura e salumi anche piccanti.

Luogo d'origine: KEMPTEN - GERMANIA	Grado sacc.: 12,3°
Stile: LAGER NON FILTRATA / KELLER	Punto d'amaro: 22 IBU
Fermentazione: BASSA	Temp. di servizio: 6/8°
Grado alcolico: 5,3% vol.	Saturazione: 5,0 g. CO₂/l

DAL 1692 LA BIRRA DELL'OBERSCHWABEN

Verso la fine del 1600, la **birreria di Aulendorf - Oberschwaben**, proseguì una tradizione sviluppatasi a partire dal 750 nei conventi e nelle abbazie della Germania, dove si produceva una **birra quaresimale** vigorosa e utile a mantenere in forma con una **dieta liquida** le persone a digiuno. Comincia così la storia della **Norbertus**, una storia legata alla figura di **Norbert di Xanten, arcivescovo di Magdeburgo**, fondatore dell'ordine dei monaci Premonstratensi e patrono della birreria di Aulendorf. In suo onore dal 1912 per parecchi decenni, ma ancora oggi, si rinnova ad Aulendorf il **festeggiamento di Norbertus** come patrono della birra forte quaresimale.



NON FILTRATA SECONDO LA TRADIZIONE

Norbertus Kellerbier è una **lager non filtrata a bassa fermentazione**. L'aspetto è biondo intenso, torbido tipico della birra di cantina, con una pastosità particolare ed è caratterizzata da una **ricca** presenza di **vitamine e sali minerali**.

Norbertus Kellerbier è prodotta solo con acqua, malto e luppolo secondo l'Editto della Purezza del 1516.

○ 1405 BOTTIGLIA 0,50 l - Cartone da 20 bott.

○ 5036 FUSTO 20 l - VAR

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40 - 16152 Genova - Tel. 010 650 94 59 r.a.
Fax 010 650 94 73/72 - info@radeberger.it - www.radeberger.it

Bräuhaus  Aulendorf
Seit 1692

Norbertus

Hefeweizen



Trova la tua scheda di degustazione

WEISS SPEZIAL 5.8°

- Bionda giallo dorato, torbida, con schiuma bianca, fine e molto persistente.
- Aromi dolci di malto, miele di acacia, vaniglia. Note di frutta come banana, mango e sentori speziati.
- Gusto dolce, ricco, fragrante con buona acidità, con note di mela verde, uva da tavola e banana. Lascia la bocca pulita con dolce retrogusto finale.
- Ottima con formaggi freschi, salmone fresco, tonno alla piastra, insalate, fritti di pesce, wurstel bianchi con senape. Ideale con pizza di verdure e acciughe.

○ Luogo d'origine: KEMPTEN - GERMANIA	○ Grado sacc.: 13,3°
○ Stile: HEFEWEIZEN	○ Punto d'amaro: 14 IBU
○ Fermentazione: ALTA	○ Temp. di servizio: 6/8°
○ Grado alcolico: 5,8% vol.	○ Saturazione: 5,8 g. CO₂/l

DAL 1692 LA BIRRA DELL'OBERSCHWABEN

Verso la fine del 1600, la **birreria di Aulendorf - Oberschwaben**, proseguì una tradizione sviluppatasi a partire dal 750 nei conventi e nelle abbazie della Germania, dove si produceva una **birra quaresimale** vigorosa e utile a mantenere in forma con una **dieta liquida** le persone a digiuno. Comincia così la storia della **Norbertus**, una storia legata alla figura di **Norbert di Xanten, arcivescovo di Magdeburgo**, fondatore dell'ordine dei monaci Premonstratensi e patrono della birreria di Aulendorf. In suo onore dal 1912 per parecchi decenni, ma ancora oggi, si rinnova ad Aulendorf il **festeggiamento di Norbertus** come patrono della birra forte quaresimale.



LA BIRRA DI FRUMENTO DAL CORPO INTENSO

Norbertus Hefeweizen è una specialità ad **alta fermentazione** dall'aspetto è biondo dorato, torbido con schiuma compatta. La particolare ricchezza del malto di frumento la rende gradevole e intensamente fruttata al palato.

Norbertus Hefeweizen è prodotta solo con acqua, malto e luppolo secondo l'Editto della Purezza del 1516.

○ **5132 BOTTIGLIA 0,50 l** - Cartone da 20 bott.

○ **5051 FUSTO 20 l** - VAR

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40 - 16152 Genova - Tel. 010 650 94 59 r.a.
Fax 010 650 94 73/72 - info@radeberger.it - www.radeberger.it

Bräuhaus  Aulendorf
seit 1692

Norbertus Festbier



Trova la tua scheda di degustazione

FESTBIER 5.8°

- Bionda giallo dorato, limpida, con schiuma bianca, fine e persistente.
- Aroma di lieviti freschi, fiori di campo, frutta, susina, albicocca, pesca gialla. Note interessanti di luppolo.
- Dolce, con note di lievito, malto e luppolo nel finale. Denota particolare freschezza. Sentori di frutta fresca e di spezie come noce moscata.
- Ottima con focaccia al formaggio, quiche lorraine di verdure, frittata, pesce sia al forno sia fritto, carni rosse, pollo allo spiedo, salumi. Perfetta con pizza al formaggio.

○ Luogo d'origine: KEMPTEN - GERMANIA	○ Grado sacc.: 13,3°
○ Stile: LAGER	○ Punto d'amaro: 25 IBU
○ Fermentazione: BASSA	○ Temp. di servizio: 6/8°
○ Grado alcolico: 5,8% vol.	○ Saturazione: 5,0 g. CO₂/l

DAL 1692 LA BIRRA DELL'OBERSCHWABEN

Verso la fine del 1600, la **birreria di Aulendorf - Oberschwaben**, proseguì una tradizione sviluppatasi a partire dal 750 nei conventi e nelle abbazie della Germania, dove si produceva una **birra quaresimale** vigorosa e utile a mantenere in forma con una **dieta liquida** le persone a digiuno. Comincia così la storia della **Norbertus**, una storia legata alla figura di **Norbert di Xanten, arcivescovo di Magdeburgo**, fondatore dell'ordine dei monaci Premonstratensi e patrono della birreria di Aulendorf. In suo onore dal 1912 per parecchi decenni, ma ancora oggi, si rinnova ad Aulendorf il **festeggiamento di Norbertus** come patrono della birra forte quaresimale.



IDEALE PER I MOMENTI D'INCONTRO E DI ALLEGRIA

Norbertus Festbier è una specialità a **bassa fermentazione** dallo splendido colore oro carico con un corpo importante. Un tempo veniva prodotta, secondo la tradizione delle birre conventuali, seguendo un **calendario stagionale**.

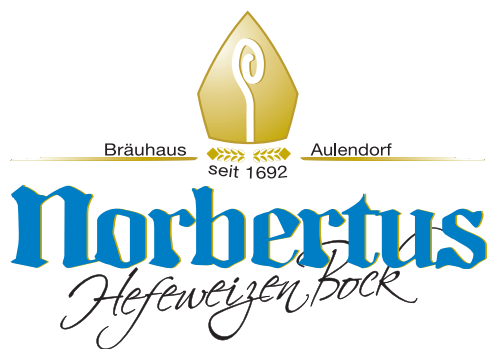
Norbertus Festbier è prodotta solo con acqua, malto e luppolo secondo l'Editto della Purezza del 1516.

○ **5110 BOTTIGLIA 0,50 l** - Cartone da 20 bott.

○ **5062 FUSTO 20 l** - VAR

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40 - 16152 Genova - Tel. 010 650 94 59 r.a.
Fax 010 650 94 73/72 - info@radeberger.it - www.radeberger.it



Trova la tua scheda di degustazione

WEISSBOCK 7.2°

- Bionda giallo dorato, con schiuma bianca, fine e persistente.
- Aroma ben strutturato e persistente con sentori di mela verde, banana, ciliegia, farina d'orzo.
- Dolce, ricca, cremosa, di buona struttura, fruttata e speziata con note dolci finali. Ottima persistenza gustativa con finale pulito.
- Ottima con arrosto, ossobuco, wurstel bianchi e senape, verdura, stoccafisso in bianco. Ideale con pizza a base di pesce e frutti di mare.

Luogo d'origine: KEMPTEN - GERMANIA	Grado sacc.: 16,6°
Stile: HEFEWEIZEN BOCK (doppio malto)	Punto d'amaro: 14 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 7/9°
Grado alcolico: 7,2% vol.	Saturazione: 5,8 g. CO₂/l

DAL 1692 LA BIRRA DELL'OBERSCHWABEN

Verso la fine del 1600, la birreria di Aulendorf - Oberschwaben, proseguì una tradizione sviluppata a partire dal 750 nei conventi e nelle abbazie della Germania, dove si produceva una **birra quaresimale** vigorosa e utile a mantenere in forma con una **dieta liquida** le persone a digiuno. Comincia così la storia della **Norbertus**, una storia legata alla figura di **Norbert di Xanten, arcivescovo di Magdeburgo**, fondatore dell'ordine dei monaci Premonstratensi e patrono della birreria di Aulendorf. In suo onore dal 1912 per parecchi decenni, ma ancora oggi, si rinnova ad Aulendorf il **festeggiamento di Norbertus** come patrono della birra forte quaresimale.



DOPPIO MALTO DI FRUMENTO, UNA VERA PREMIUM

Norbertus Hefeweizen Bock è una birra **doppio malto di frumento** ad alta fermentazione, **non filtrata** e caratterizzata da un'aspetto biondo dorato. La particolarità è la ricchezza del malto utilizzato la rendono intensamente fruttata e con un profumo e un sapore gradevolissimi.

Norbertus Hefeweizen Bock è prodotta solo con acqua, malto e luppolo secondo l'Editto della Purezza del 1516.

○ 1408 BOTTIGLIA 0,50 l - Cartone da 20 bott.

○ 5040 FUSTO 20 l - VAR

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40 - 16152 Genova - Tel. 010 650 94 59 r.a.
Fax 010 650 94 73/72 - info@radeberger.it - www.radeberger.it



KARDINAL 7.5°

- Ambrata, con schiuma bianca, fine e persistente.
- Aroma con ampi sentori di lieviti, fieno, frutta molto matura, prugna californiana e spezie.
- Dolce, ampio e ben equilibrato con note di marasca e prugna californiana. Buona acidità e giusto finale, piacevole, tendente all'amaro con buona persistenza.
- Salumi, frittate, carne al barbecue con salse, sgombro e tonno alla griglia, pasticceria secca. Ideale con pizza ai salumi.

DAL 1692 LA BIRRA DELL'OBERSCHWABEN

Verso la fine del 1600, la **birreria di Aulendorf - Oberschwaben**, proseguì una tradizione sviluppatasi a partire dal 750 nei conventi e nelle abbazie della Germania, dove si produceva una **birra quaresimale** vigorosa e utile a mantenere in forma con una **dieta liquida** le persone a digiuno. Comincia così la storia della **Norbertus**, una storia legata alla figura di **Norbert di Xanten, arcivescovo di Magdeburgo**, fondatore dell'ordine dei monaci Premonstratensi e patrono della birreria di Aulendorf. In suo onore dal 1912 per parecchi decenni, ma ancora oggi, si rinnova ad Aulendorf il **festeggiamento di Norbertus** come patrono della birra forte quaresimale.



LA TRADIZIONE DEL DOPPIO MALTO

Norbertus Kardinal rappresenta la tradizione tipica delle birre **doppio malto**. Una tradizione che si rivela nel sapore intenso e nella schiuma compatta e persistente. Una **personalità unica**. Norbertus Kardinal è prodotta secondo l'Editto della Purezza del 1516 solo con acqua, malto e luppolo. Per gli amanti dei sapori veri, Norbertus Kardinal è una birra corposa dal gusto morbido, leggermente tendente al malto. **Per veri intenditori.**

○ 5021 BOTTIGLIA 0,50 l - Cartone da 20 bott.

○ 5016 FUSTO 20 l - VAR

○ Luogo d'origine: KEMPTEN - GERMANIA	○ Grado sacc.: 17,4°
○ Stile: BOCK (doppio malto)	○ Punto d'amaro: 26 IBU
○ Fermentazione: BASSA	○ Temp. di servizio: 8/10°
○ Grado alcolico: 7,5% vol.	○ Saturazione: 4,9 g. CO₂/l

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40 - 16152 Genova - Tel. 010 650 94 59 r.a.
Fax 010 650 94 73/72 - info@radeberger.it - www.radeberger.it

Bräuhaus  Aulendorf
Seit 1692

Norbertus

Heller Bock



Trova la tua scheda di degustazione

EDELSTARK 7.5°

- Bionda giallo dorato, limpida, con schiuma bianca, fine e persistente.
- Aroma di lieviti intensi, frutta, pera, mela, scorza di arancia con sentori floreali e speziati.
- Dolce, intenso, ben strutturato ed equilibrato con note di frutta matura e candita, spezie, pepe bianco. Sensazione pulita con buona persistenza gustativa.
- Carni bianche alla griglia, salumi, formaggi stagionati e anche erborinati, cernia ai ferri e pesce in umido. Ottima con pizza quattro stagioni.

Luogo d'origine: KEMPTEN - GERMANIA	Grado sacc.: 17,4°
Stile: BOCK (doppio malto)	Punto d'amaro: 26 IBU
Fermentazione: BASSA	Temp. di servizio: 8/10°
Grado alcolico: 7,5% vol.	Saturazione: 4,9 g. CO₂/l

DAL 1692 LA BIRRA DELL'OBERSCHWABEN

Verso la fine del 1600, la **birreria di Aulendorf - Oberschwaben**, proseguì una tradizione sviluppata a partire dal 750 nei conventi e nelle abbazie della Germania, dove si produceva una **birra quaresimale** vigorosa e utile a mantenere in forma con una **dieta liquida** le persone a digiuno. Comincia così la storia della **Norbertus**, una storia legata alla figura di **Norbert di Xanten, arcivescovo di Magdeburgo**, fondatore dell'ordine dei monaci Premonstratensi e patrono della birreria di Aulendorf. In suo onore dal 1912 per parecchi decenni, ma ancora oggi, si rinnova ad Aulendorf il **festeggiamento di Norbertus** come patrono della birra forte quaresimale.



LA TRADIZIONE DEL DOPPIO MALTO

Norbertus Heller Bock rappresenta **la tradizione delle birre doppio malto bionde**. Una tradizione dovuta alla persistenza del malto, al corpo importante, al gusto asciutto e alla schiuma compatta. Norbertus Heller Bock è prodotta solo con acqua, malto e luppolo secondo l'Editto della Purezza del 1516.

○ 5020 BOTTIGLIA 0,50 l - Cartone da 20 bott.

○ 5017 FUSTO 20 l - VAR

Radeberger Gruppe Italia S.p.A.

Via Renata Bianchi, 40 - 16152 Genova - Tel. 010 650 94 59 r.a.
Fax 010 650 94 73/72 - info@radeberger.it - www.radeberger.it