



Per la produzione delle birre in bottiglia a marchio Falkenturm abbiamo scelto la Birreria Weismainer Pils-Bräu, situata a Weismain, nel cuore della Franconia, la parte nord della Baviera, detta anche il "paradiso della birra".

"Fröhlich, fränkisch, frisch"

"Allegro, della Franconia, fresco"

Questo è il motto della birreria che vive la tradizione di produzione della birra come una vocazione. I suoi prodotti dall'elevata qualità sono il risultato della ricerca e produzione di materie prime altamente selezionate e naturali (come l'acqua secolare purissima che scorre dalla fonte sottostante la birreria) insieme a un processo di produzione moderno, altamente controllato, che mantiene comunque un elevato grado di artigianalità.

FALKENTURM

BEVI LA NUOVA TENDENZA

Dal 1798 la Birreria Weismainer Pils-Bräu produce birra con amore e cura

La birreria è di proprietà della famiglia Pils da oltre 6 generazioni. Nel tempo ha mantenuto una filosofia aziendale coerente puntando su qualità, regionalità, tutela dell'ambiente, con un occhio attento all'innovazione.

La qualità di una birra non si ottiene per caso

La ricerca dell'alta qualità delle birre prodotte, inizia dalla selezione delle materie prime, prosegue con il processo di produzione attentamente controllato e trova il suo culmine nella lunga maturazione a freddo tradizionale che permette di evitare il procedimento di pastorizzazione. Cura e attenzione sono alla base di questo elaborato metodo di produzione, che richiede tempo, energia e pazienza. Solo così è possibile garantire l'elevato standard qualitativo che anche gli intenditori di birra più esigenti cercano.

La bottiglia da cl. 50 in vetro

Il Gruppo San Geminiano Italia ha scelto di utilizzare le medesime bottiglie di linea che la birreria usa abitualmente in Germania in un'ottica di standardizzazione produttiva e di riduzione dell'impatto ambientale.

Questo significa che talvolta le bottiglie delle birre Falkenturm possono risultare "vissute" in quanto utilizzate anche per il vetro a rendere.



Tutte le bottiglie delle birre Falkenturm sono provviste di un pratico e comodo tappo a vite, facilmente apribile e pure richiudibile.



Prodotto	Tipologia	Colore	% Alc.
	Export Hell	chiara	5,0
	Pils	chiara	5,0
	Bock Dunkel	rosso scuro	7,0
	Bock Hell	chiara	7,0

FALKENTURM
AUTENTICAMENTE TEDESCA

PREMIUM Export Hell

Tipo di birra più robusto rispetto alle birre prodotte a bassa fermentazione nel modo classico. Ha una leggera nota maltata, accentuata e amaricata dalla presenza di luppolo nobile, che le conferisce un amaro equilibrato.

Abbinamento consigliato:

è una birra più da tavola che da degustazione che si accompagna molto bene con piatti leggeri e freschi, come verdure e pesci bianchi cotti a vapore o alla griglia, carni bianche bollite o con cotture alla piastra o alla griglia, paste con condimenti leggeri, taglieri di salumi poco stagionati, formaggi freschi o a pasta semidura tendenti al dolce.



Tipologia:

bassa fermentazione

Sapore:

fresco, gradevole, abboccato e maltato, finemente amaro, equilibrato

Profumo:

fresco, leggermente maltato

Schiuma:

fine, compatta e persistente

Colore:

giallo oro

Alcol: 5,0% vol

Temperatura di servizio: 7-8°C

Grado di amaro (IBU): 22



Tipologia:

bassa fermentazione

Sapore:

elegante, fresco, con un morbido e armonico amaro, un'evidente nota aspra e con un fine sentore di fiori di luppolo

Profumo:

pulito, con un forte sentore di luppolo, fresco

Schiuma:

fine e persistente, con le classiche colonne di bollicine

Colore:

giallo oro, chiaro

Alcol: 5,0% vol

Temperatura di servizio: 7-8°C

Grado di amaro (IBU): 35

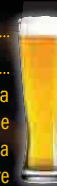
FALKENTURM

Extra Hop

Questa Pilsner, prodotta con una doppia porzione di finissimo aroma di luppolo, si presenta elegante e amara, con una forte connotazione di luppolo. Il sapore è fresco, fine, morbido, con un'evidente nota aspra e un amaro bilanciato.

Abbinamento consigliato:

ideale con risotti o primi piatti a base di rucola, radicchio o altre erbe (anche pasta al pesto), è perfetta per esaltare il sapore delle fritture e del pesce arrostito. Si accompagna facilmente a carni bianche e faraona.



Tipologia:

bassa fermentazione

Sapore:

marcatamente maltato e abboccato, con una tipica nota aromatica di malto torrefatto

Profumo:

notevolmente maltato, aromatico

Schiuma:

compatta e persistente

Colore:

scuro, rosso rubino con riflessi infuocati, limpido

Alcol: 7,0% vol

Temperatura di servizio: 9-10°C

Grado di amaro (IBU): 28



Tipologia:

bassa fermentazione

Sapore:

morbido e abboccato, tuttavia elegante, finemente luppolato, con una nota floreale, quasi vinoso

Profumo:

leggero aroma di luppolo, con una nota di lieviti floreali

Schiuma:

compatta e persistente

Colore:

giallo dorato, limpido

Alcol: 7,0% vol

Temperatura di servizio: 9-10°C

Grado di amaro (IBU): 28

FALKENTURM BOCK DUNKEL Stark Bier

Birra scura forte, del tipo Starkbier, elegante e abboccata, decisamente alcolica.

Abbinamento consigliato:

perfetta per accompagnare piatti saporiti, formaggi dal profumo intenso, dalla piacevole piccantezza. Ottima in abbinamento a ricette classiche come pasta e fagioli e pasta coi ceci. Per quanto riguarda la pizza, predilige abbinamenti con sapori decisi come per esempio le acciughe, la salsiccia o altre carni rosse e ingredienti lievemente piccanti.



FALKENTURM

ROCK HELL Strong Lager

Birra chiara, forte (Strong Lager), elegante e abboccata, decisamente alcolica.

Abbinamento consigliato:

perfetta per accompagnare i gusti più intensi e saporiti della cucina marinara. Il forte sentore di brace che caratterizza la grigliata mista di pesce richiede una birra dai caratteri decisi ma che rispetta la leggerezza degli ingredienti. Ideale anche con primi a base di pesce (es. tagliolini allo scoglio) e baccalà. Per quanto riguarda la pizza, predilige abbinamenti con sapori decisi e ingredienti lievemente piccanti.

