

CERVEZA DE TRIGO MASET MUNICH RUBIA

RECETA TRADICIONAL BAVIERA

MASET MUNICH ha nacido de la colaboración entre Maset y la cervecera alemana Weihenstephan, que es la cervecera en activo más antigua del mundo y cuenta con un reconocido prestigio internacional. Está ubicada en la colina Weihenstephan, Baviera, donde antiguamente había un monasterio de monjes benedictinos. Maset en su afán de elaborar la mejor cerveza artesanal posible, a buscado los mejores cerveceros del mundo para elaborar una cerveza conjuntamente, con una receta especial para Maset, los enólogos de Maset, juntamente con los mejores cerveceros de Baviera han desarrollado la cerveza artesanal MASET MUNICH.

En el proceso de esta cerveza artesanal de trigo, la levadura no se filtra, por eso tiene una apariencia turbia y un color pálido, que da lugar a su nombre mas popular weissbier o cerveza blanca. Se elabora con una doble fermentación, la primera en los tanques de cerveza, y la segunda dentro la botella, donde las levaduras afinan la cerveza dándole su característico gusto y color. Es una cerveza muy refrescante que nos cautiva por su maravillosa fragancia y sabor afrutado. Se presenta en su envase original de 50 cl, y se recomienda tomarla en un vaso largo.

Para aprovechar al máximo todo el potencial de la cerveza MASET MUNICH es importante servirla muy fría y en su propio vaso. Se recomienda servir la mitad con el vaso inclinado, después agitar ligeramente la botella y por último echar el resto del contenido de la botella en el vaso en vertical. De esta manera podremos apreciar la espuma densa y olorosa con todo su potencial marfil, así como todo su potencial.

Nota de Cata: De color intenso, dorado y pálido, con una corona de espuma alta, suave y esponjosa. Tiene un aroma agradable y cálido que recuerda al pan o cereal, y también un punto afrutado. Cuando la probamos notamos un sabor profundo y consistente, de entrada resulta ligeramente afrutada y terminamos con un punto amargo, no demasiado. El gas tiene una buena persistencia gracias a su segunda fermentación en botella, lo que permita degustarla un buen rato. Es una cerveza ideal para los amantes de la cerveza, y también para los que inician su camino.

Maridaje: Como cerveza de tertulia, también combina perfectamente con platos que no tengan un sabor demasiado intenso.

Alcohol: 5,4%
50 cl.
Código: 1065

MASET

VINOS & CAVAS