



Il numero "19" identifica nella cabala "la risata" e la 19 vuole essere la birra ideale per i momenti di cordialità e convivialità grazie al suo moderato contenuto alcolico e la sua facile bevibilità.

La 19 prende ispirazione dalla lunga tradizione delle birre di colore ambra e di moderata gradazione alcolica chiamate Alt che vengono servite da secoli nella città vecchia di Dusseldorf.

Versando la 19 nel suo bicchiere si resta colpiti dal colore ramato e dalla sua cremosa e compatta schiuma color perla.

- Al naso la 19 regala uno spettro di aromi maltati con note di caramello.

- Al palato si presenta con una delicata texture di sapori dolci di malto bilanciati da un moderato amaro da luppoli tedeschi e boemi.

La 19 è molto versatile in cucina abbinandosi perfettamente con tutti gli stuzzichini e le cene della nostra tradizione, pizze comprese.

Gravità iniziale: 1.048 / 12 °P

Gravità finale: 1.012 / 3 °P

Alcool in vol: 4.7

Unità di amaro: 35 IBU

Colore : 28 EBC

Luppoli: Perle, Tettnanger

Lievito: Sacc. Cerevisie

Malti: Malti Monaco e

Caramonaco, Premium

Pilsner

Servizio: 5 – 6 °C